JENN-AIR® BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE OVENS

FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS SIMPLE ET DOUBLE JENN-AIR®

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at **www.jennair.com.**
In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.jennair.ca.**

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca.**

Models/Modèles JJW2830, JJW2827, JJW2730, JJW2727, JJW2530, JJW2527, JJW2430, JJW2427, JJW2330, JJW2327

JENN-AIR®

W10221394E

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

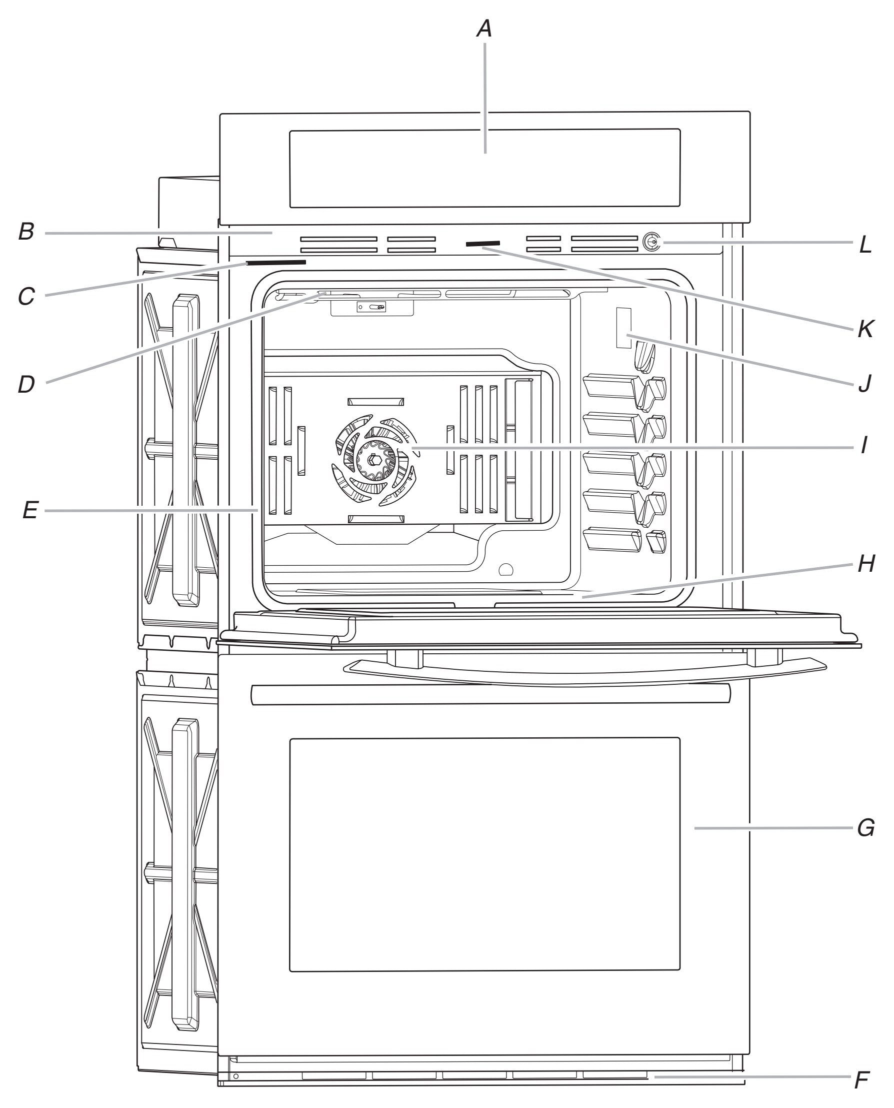
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Oven vent
C. Model and serial number plate (on center vent under control panel)
D. Broil element
E. Gasket
F. Bottom vent
G. Lower oven (on double oven models)
H. Hidden bake element
I. Convection element and fan
J. Oven lights (left side not shown)
K. Oven door lock latch
L. Oven light switch

Parts and Features not shown
Temperature probe jack
Temperature probe
Oven racks

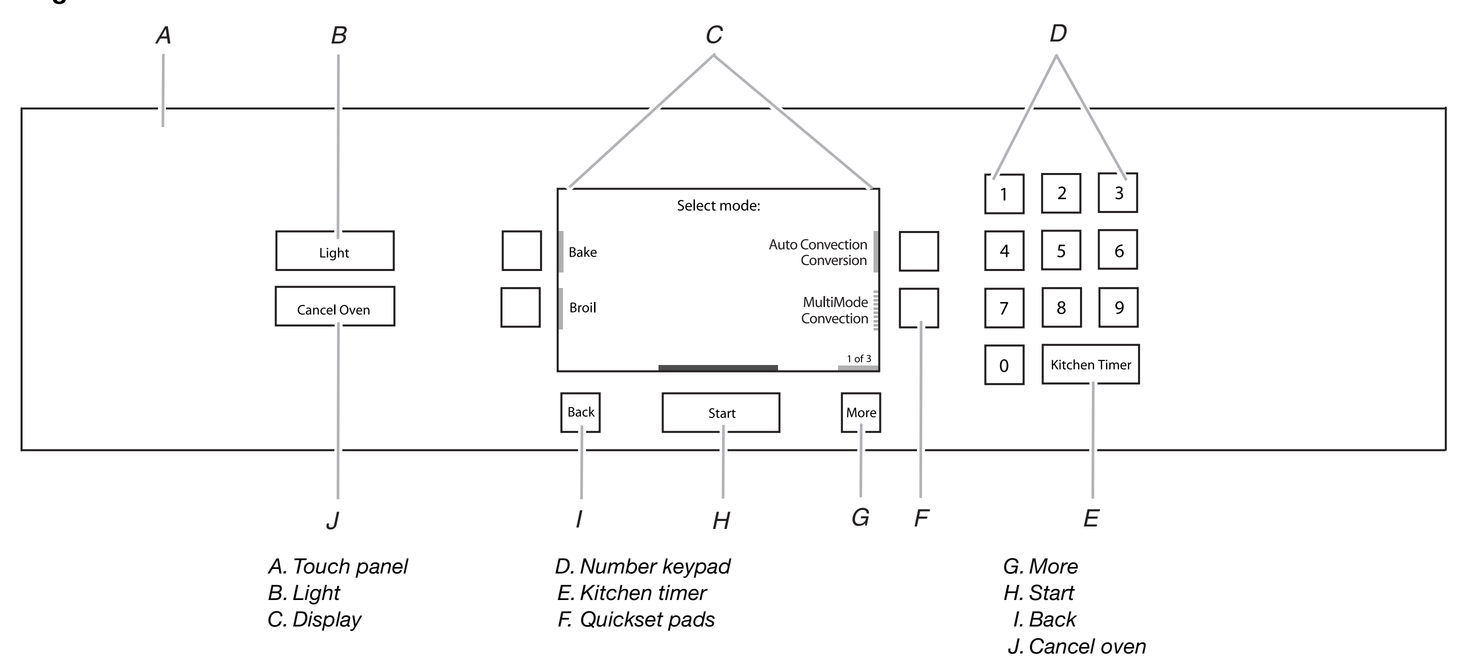
ELECTRONIC OVEN CONTROL

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

The oven's controls are accessed through its control panel.

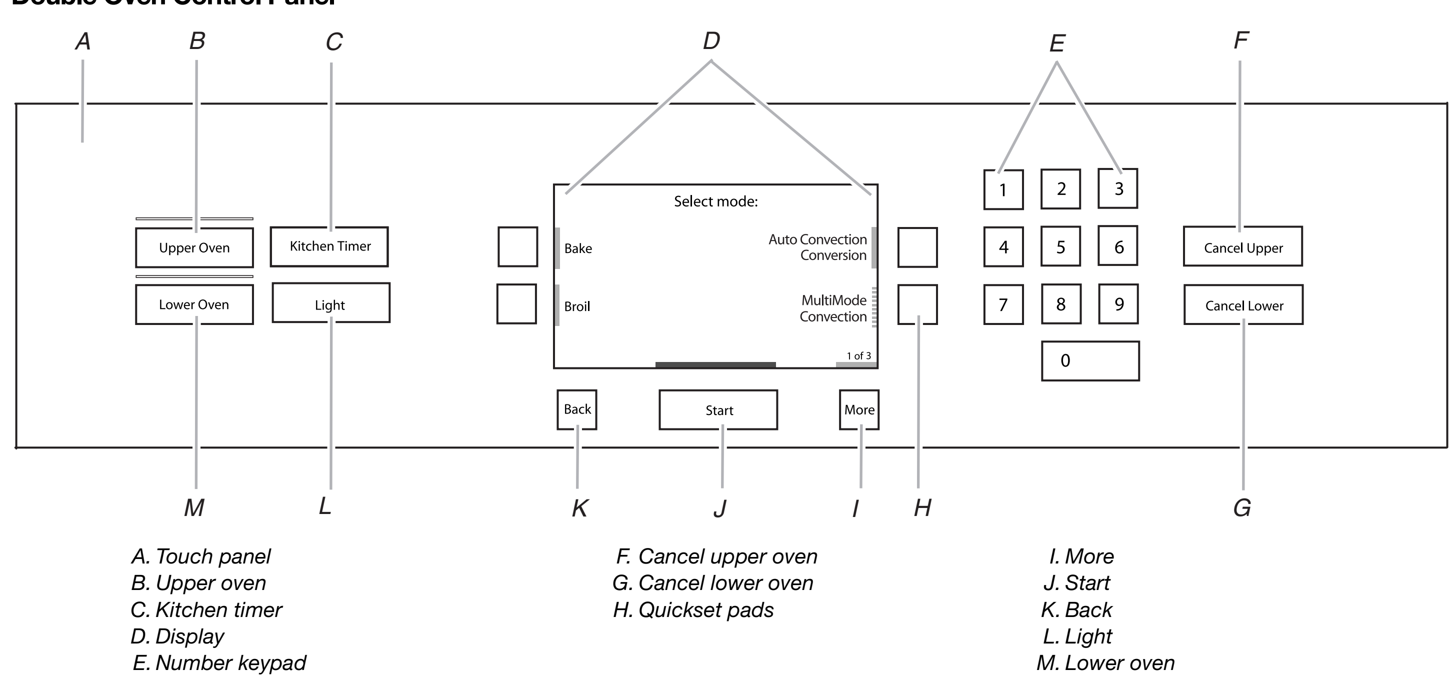
NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning. See “General Cleaning” section for cleaning instructions.

Single Oven Control Panel



A. Touch panel
B. Light
C. Display
D. Number keypad
E. Kitchen timer
F. Quickset pads
G. More
H. Start
I. Back
J. Cancel oven

Double Oven Control Panel



A. Touch panel
B. Upper oven
C. Kitchen timer
D. Display
E. Number keypad
F. Cancel upper oven
G. Cancel lower oven
H. Quickset pads
I. More
J. Start
K. Back
L. Light
M. Lower oven

Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive, and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Welcome Guide

This appears on your display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven.

After every selection, a single beep will sound.

1. Select your language by pressing the quickset pad next to English or French.
2. Select the temperature units by pressing the quickset pad next to Fahrenheit or Celsius.
3. Select the clock units by pressing the quickset pad next to AM/PM or 24 Hour (Military Time).
4. Choose Yes or No to have the daylight saving time automatically updated.
5. Enter current time (00:00) using the number keypad and choose AM or PM by pressing the quickset pad next to the desired choice. Select Next to move to next screen.
6. Enter current date (MM/DD/YYYY) using the number keypad, and press the quickset pad next to the Next option.
7. Select a screen appearance to match your oven. Press the quickset pad next to Dark/Blue, Light/Blue, Dark/Orange, Bronze/White.
8. Review your settings and press the quickset pad next to Save option. A message will show: "You have selected a new theme. The oven will reset momentarily. Please wait...." It will take 1 minute to restart with the new settings set.
9. See the "Setup Menu" section for more detailed information.

Display

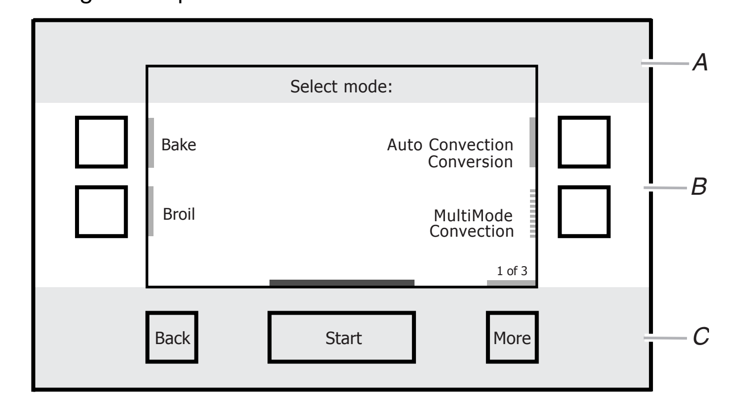
When the oven is in use (active mode), the display shows the time, mode, oven temperature and timer, if set. If the timer is not set, the Set Timer Option will also be displayed.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode, and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

Display Screen

The LCD display screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.



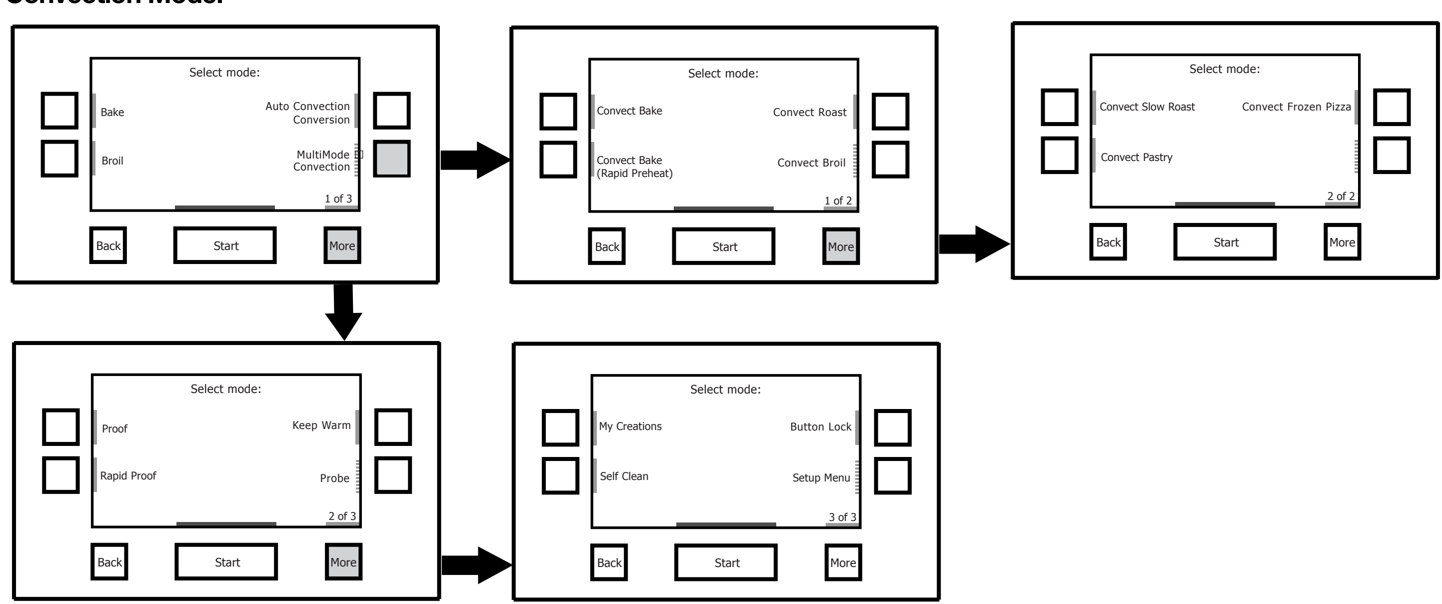
A. Title/description region
B. Menu and selection/settings input region
C. Command input region

Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (Back, More or Start) are made by the bottom buttons. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen. A light to medium pressure touch of the fingertip will activate the menu selection.

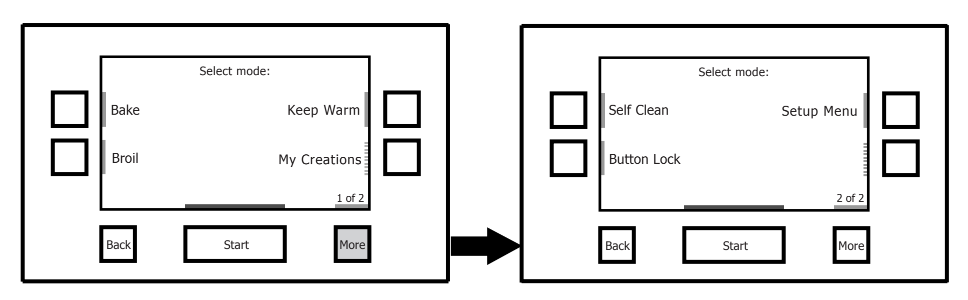
Main Menus

From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation and tips can be accessed.

Convection Model



Non-convection Model

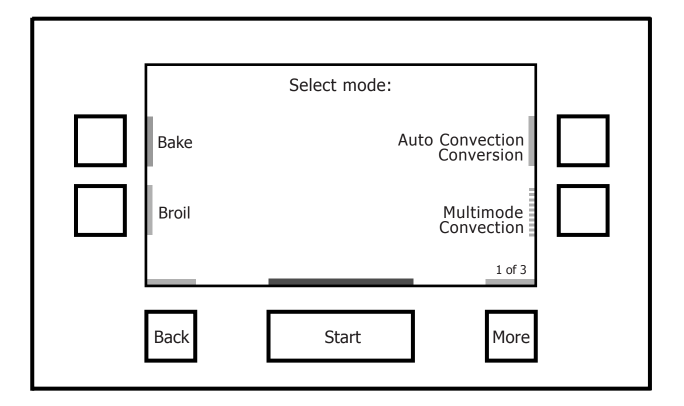


Menu Demonstration

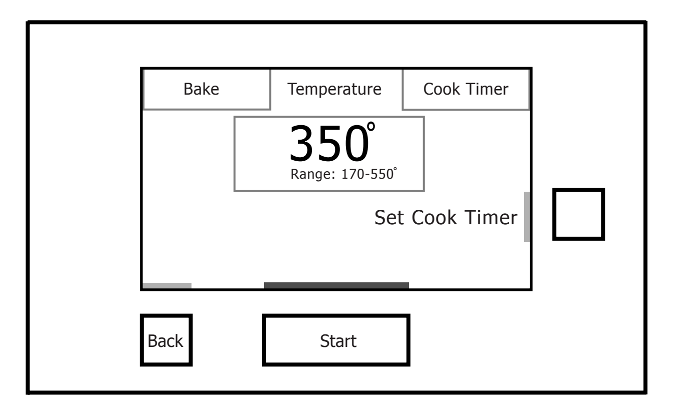
The following demonstrates a sequence showing how to cook from the Main Menu using a timed bake cycle.

This manual covers different models. The locations and appearances of the features shown may not match those of your model.

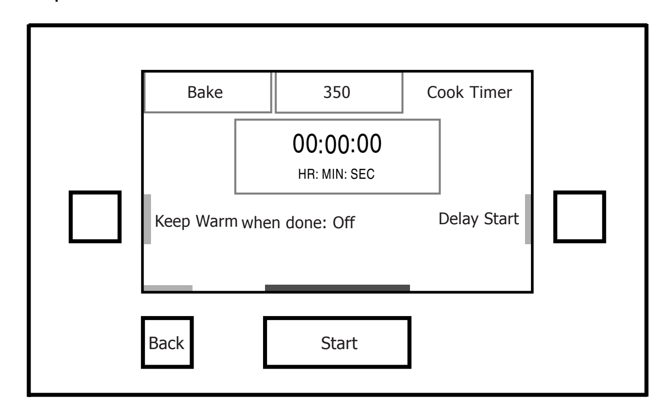
1. Touch the START button or touch UPPER/LOWER OVEN button (on double oven models).
2. From the Select Mode menu, touch the quickset pad next to Bake.



3. From the Temperature menu, use the number keypad to enter desired cooking temperature.



4. Press the quickset pad next to Set Cook Timer. Enter cooking time using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The oven will turn off when the cook time expires. See “Cook Timer” section for additional information.



5. If desired, the Keep Warm and Delay Start options can be programmed from the Cook Timer screen. See the “Keep Warm™” and “Delay Start™” sections for additional information.
6. Press START to begin preheating oven.
7. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

8. To change the temperature or cook time while the oven is active, touch the appropriate quickset pad, make the adjustment, and select Start.
9. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double models) to turn off the oven.

Setup Menu

Your oven provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on screen display. These include: Clock, Sound, Screen Appearance, Language, Temp Units, Service Info, Sabbath Mode, Oven Calibration and Restore Defaults.

To Access Setup Menu:

1. Press START or Oven.
2. From the Select Mode menu, press the MORE button until you see the Setup Menu choice.
3. Touch the quickset pad next to the Setup Menu choice.

Clock

This clock can be used in 12-hour or 24-hour format.

At any time desired, press BACK to return to the Setup Menu.

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Clock.
2. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Time.
3. Enter current time (--:--). Choose AM or PM.
4. Select SAVE. This will return you to the Clock settings menu.
5. From the Clock menu, touch the quickset pad next to DATE.
6. Enter current date (MM/DD/YYYY). Select ON or OFF for Daylight Savings Adjust.
7. Select SAVE. This will return you to the Clock settings menu.
8. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Format.
9. Select time format: AM/PM or 24 hour (Military Time).
10. Select SAVE. This will return you to the clock display screen.
11. From the Setup Menu, touch the quickset pad next to Clock.
12. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Clock Style.
13. Select clock style on idle screen: Analog or Digital.
14. Select SAVE. This will return you to the clock display screen.

Sound

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Sound.
2. From the Sound menu, touch the quickset pad next to Timer Volume.
3. Adjust the Timer Volume by touching the left quickset pad to decrease the volume, or the right quickset pad to increase the volume. To turn Timer Volume off, touch the left quickset pad until Off is reached.
4. Select SAVE. This will return you to the Sound settings menu.
5. From the Sound menu, touch the quickset pad next to Button Volume.
6. Adjust Button volume by touching the left quickset pad to decrease the volume and the right quickset pad to increase the volume. To turn Button Volume off, touch the left quickset pad until Off is reached.
7. Select SAVE. This will return you to the Sound menu.
8. From the Sound menu, select ON or OFF on Startup/ Shutdown Sounds.
9. Press BACK to return to the Setup menu.

Screen Appearance

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Screen Appearance.
2. From the Appearance menu, touch the quickset pad next to Brightness.
3. Adjust the screen brightness by touching the left quickset pad to select dimmer and the right quickset pad to select brighter.
4. Select SAVE. This will return you to the Screen Appearance settings menu.
5. From the Screen Appearance menu, select ON or OFF on Animation. When on, the animation (gradient and heat waves) are shown while the oven is heating.
6. From the Screen Appearance Menu, touch the quickset pad next to Theme.
7. Select an appearance to match your oven: Dark/Blue, Light/ Blue, Dark/Orange, Bronze/White.
8. After selecting a theme, a message will show: “You have selected a new theme. The oven will reset momentarily. Please wait....” It will take 1 minute to restart with the new settings set.

Language

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Language.
2. From the Language menu, select your language: English or French. This will return you to the clock display screen.

Temperature Units

1. From the Setup Menu, touch the MORE button until Temp Units appears.
2. Touch the quickset pad next to Temp Units.
3. From the Temp Units menu, select temperature units: Fahrenheit or Celsius.
4. Select SAVE. This will return you to the Setup menu.

Service Information

1. From the Setup Menu, touch the MORE button until Service Info appears.
2. Touch the quickset pad next to Service Info.
3. The Jenn-Air service phone number and website are displayed in the screen.
4. Depending on the oven model, a Demo Mode is available. This mode will allow you to make selections with various options without heating the oven. Select ON/OFF to activate or deactivate the function. When On, it will be indicated at the bottom of the screen.
5. See "Assistance or Service" section for additional information.
6. Select SAVE to exit the screen and return to the Setup Menu.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain in a Bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. When the Sabbath Mode is set, only the number and Start keys will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven(s) will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking. When power returns, the display will initially show the Jenn-Air start-up screen. After a short delay, the display will return to the Sabbath Mode enable screen. Touch the quickset pad next to "On" to return to the Sabbath Mode setup screen or touch the quickset pad next to "Off" to disable Sabbath Mode and return to the clock display screen.

To Use Sabbath Mode:

1. From the Select mode screen, touch the MORE button until the Setup Menu appears.
2. From the Setup Menu, touch the MORE button until Sabbath Mode appears. Press the quickset pad next to Sabbath Mode.
3. From the Sabbath Mode menu, read the instructions on the screen and press the quickset pad next to On to turn Sabbath Mode on.

   NOTE: Sabbath Mode disables the 12-hour shutoff. All lights and displays are disabled, so that no visible activity takes place when the oven door is opened.
4. On double ovens, select the cavity to set up by pressing the quickset pad next to Upper or Lower.
5. Select Oven Temperature. Use the numbered keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or the default temperature appears on the screen.
6. Select Next by pressing the quickset pad next to it.
7. If a programmed Cook Time is desired, enter a Cook Time by using the number keypad. The time length may not exceed 12:00:00. When the timer ends, the oven cavity will stop heating.
8. Select Next by pressing the quickset pad next to it.
9. On double ovens, repeat steps 1-8 to set the second cavity, if desired.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

10. To set a Delayed Start, press the quickset pad next to Delay Start. See the "Delay Start" section for additional information.
11. Press START to begin heating the oven.
12. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double oven models) to turn off the oven.

To Disable Sabbath Mode:

When a cook time ends, the Sabbath Mode enable screen will be displayed. You can also return to the Sabbath Mode enable screen at any time while using Sabbath Mode by pressing CANCEL. Touch SABBATH MODE: OFF to disable Sabbath Mode and return to the Clock display screen. To program a new cycle, follow steps 1-12 in the "To Use Sabbath Mode" section.

Temperature Change:

The oven temperature can be changed when the oven is in Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. While the oven is running, pressing a number keypad and the Start button will change the temperature after a random delay of between 25 and 40 seconds.

Number keys 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

Number Keypad	Oven Temperature
1	170°F (77°C)
2	200°F (93°C)
3	225°F (121°C)
4	250°F (135°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

To Change Temperature:

1. Touch the number keypad for the desired temperature from the chart.
2. Touch START.

   NOTE: On double ovens, the temperature of both ovens will change to the new setting if both ovens are operating in Sabbath Mode.

Oven Calibration

1. From the Setup menu, touch the More button until Oven Calibration appears.
2. Touch the quickset pad next to Oven Calibration.
3. On double models, touch UPPER OVEN or LOWER OVEN to choose the oven cavity to be checked or calibrated.
4. Adjust the calibration of the oven by choosing the temperature offset: -1° (if oven is too hot) or +1° (if oven is too cool).
5. Select Save after entering the desired value.
6. Press START.

Restore Factory Settings

1. From the Setup Menu, touch the More button until Restore Factory Defaults appears.
2. Touch the quickset pad next to Restore Factory Defaults.
3. The following settings will be lost: Language, Temperature Units, Clock Settings, Date and Screen Appearance. The Welcome Guide will appear to help you reset these settings. See the “Welcome Guide” section for additional information.

Kitchen Timer

This is an independent timer not associated with the cook timers.

1. Press the Kitchen Timer button anytime needed.
2. Enter the desired time (00:00:00) using the number keypad.
3. Press the quickset pad next to Cancel Timer to cancel the function or press Start.
4. While the Kitchen Timer is running, the timer is minimized to the bar at the bottom of the screen.
5. To adjust the Kitchen Timer, press the Kitchen Timer button and choose between Cancel Timer, Hide, or Reset by pressing the quickset pads next to them.
6. If Cancel Timer is pressed, the timer is canceled and the panel is closed.
7. If Hide is pressed, the panel is lowered to the appropriate position. Pressing the Kitchen Timer button will also hide the panel.
8. If Reset is pressed, the Kitchen Timer is kept open but resets to (00:00:00); a new value can now be entered.
9. When the Kitchen Timer is complete, a beep will sound.
10. When time expires, it is possible to add extra time by pressing the quickset pad next to Add More Time or to cancel the function by pressing the quickset pad next to Cancel Timer.
11. To add more time, use the number keypad.
12. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

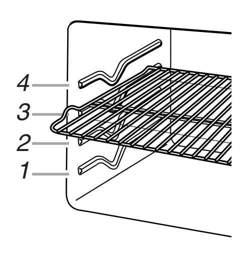
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

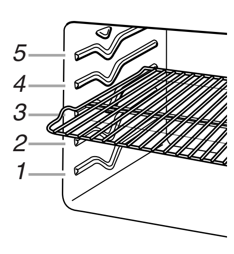
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

Depending on the oven model, you could have flat, offset and/or roll-out racks. If “f” is after the rack position, the flat rack should be used. An “o” after the rack position indicates the offset rack should be used. An “r” indicates the roll-out rack should be used. For example: 1o, 3f, 5r indicates the use of the offset rack in rack position 1, the flat rack in position 3, and the roll-out rack in position 5. Refer to the section for the mode you are using for specific rack recommendations.

27" (68.6 cm) Rack Positions



30" (76.2 cm) Rack Positions



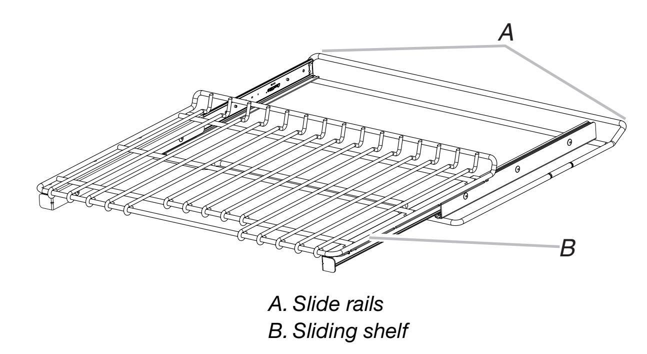
BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.

Roll-Out Rack

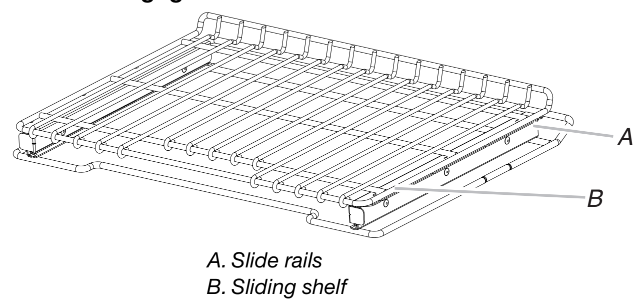
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

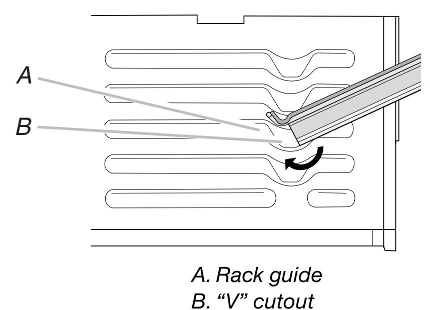
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Rack

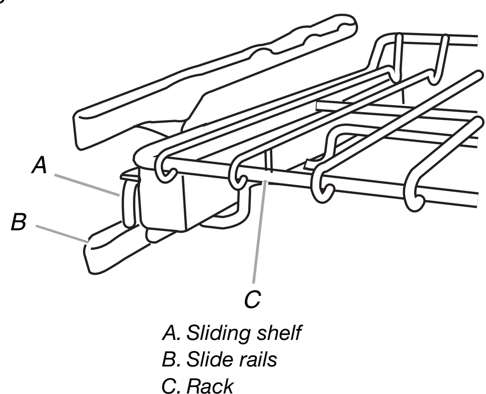
1. Angle rack assembly up and insert into the “V” cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep rack lifted up at an angle and push in to bypass the lower “V” cutout.
3. Gently slide rack into oven, bypassing the “V” cutouts.



A. Rack guide
B. “V” cutout

To Remove Roll-out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.



A. Sliding shelf
B. Slide rails
C. Rack

2. Using 2 hands, gently pull the rack and the slide rails at the same time to the "V" cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and gently pull rack past "V" cutout and then out of the oven.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

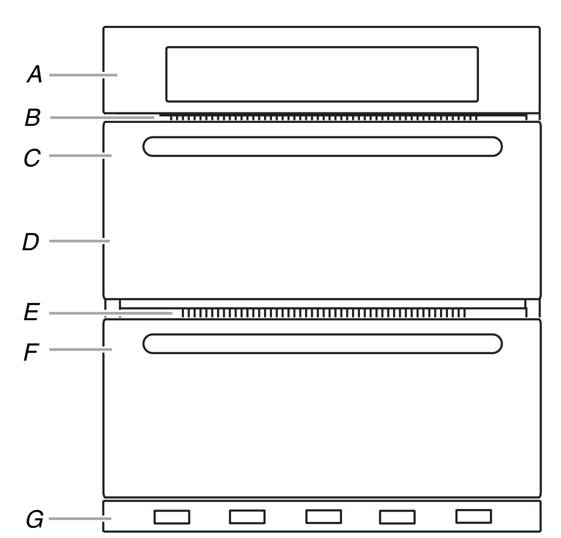
Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven
A. Control panel
B. Oven vent
C. Single oven or upper double oven
G. Bottom vent

Double Oven
D. Upper oven
E. Oven vent
F. Lower oven
G. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

Cooking Functions

1. From the Select Mode menu, select one of the following options: Bake, Broil, Auto Convection Conversion, MultiMode® Convection, Proof, Rapid Proof, Keep Warm, Probe or My Creations for convection models; or Bake, Broil, Keep Warm or My Creations for non-convection models.
2. If Convection is desired, select Auto Convection Conversion or MultiMode® Convection. By selecting Auto Convection Conversion, you will be able to select between Bake, Broil, Roast and Pastry, then enter temperature and time according to your recipe or package. When necessary, the oven will convert the time and/or temperature you entered. The MultiMode® Convection allows you to select Convect Bake, Convect Bake (Rapid Preheat), Convect Roast, Convect Broil, Convect Slow Roast, Convect Pastry or Convect Frozen Pizza.
3. Select the temperature. The default temperature and its range is shown in the following table.

Mode	Default Temperature	Range
Bake	350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)
Broil	550°F (288°C)	450-550°F (232-238°C)
K. Warm	170°F (77°C)	150-200°F (66-93°C)
Cvt. Bake	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Bake (Rapid Preheat)	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Roast	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Broil	550°F (288°C)	450-550°F (232-238°C)
Cvt. S. Roast 4h	275°F (135°C)	250-300°F (120-150°C)
Cvt. S. Roast 8h	225°F (107°C)	200-250°F (93-120°C)
Cvt. S. Roast 12h	185°F (85°C)	170-225°F (77-107°C)
Cvt. Frozen Pizza	375°F (190°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Pastry	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Proof	100°F (38°C)	
Rapid Proof	200°F (93°C)	170-200°F (77-93°C)

4. For cook timer, press the quickset pad next to Set Cook Timer. Enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length may not exceed 12 hours. See the “Cook Timer” section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
5. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the “Keep Warm™ Option” section for additional information.
6. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the “Delay Start” section for additional information.
7. Press START to begin cooking.
8. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double oven models) to turn off the oven.

Auto Convection Conversion

Convection temperature and/or times can differ from those of standard cooking. When necessary, the oven automatically reduces standard recipe temperature and/or times.

1. From the Select Mode menu, touch the quickset pad next to Auto Convection Conversion.
2. Select a recipe conversion mode: Bake (casseroles, baked goods), Broil (steaks, fillets), Roast (meats, vegetables), Pastry (frozen pie, puff pastry).

   NOTE: The temperature probe cannot be used during any auto convection conversion modes.
3. Enter standard cooking temperature. The temperature must be 170°F (77°C) or above and may not exceed 550°F (288°C). If a temperature outside of the available range is entered, the Start and Set Timer options will be unavailable.
4. The standard cooking temperature will be converted to a convection temperature if necessary.
5. Press START to begin, or select Set Timer to set a cook time.
6. For timer, enter the standard cooking time. The standard cooking time cannot exceed 12 hours.
7. The standard cooking time will be converted to a convection time if necessary.

   NOTE: The converted cooking temperature and time may vary between modes. Each mode adjusts the appropriate temperature and time, when necessary.
8. Press START to begin preheating or cooking, or select Delay Start and set desired time. See the “Delay Start” section for additional information.
9. When the timer is set and time expires, you can select Exit Timer to add more time. The oven will turn off when the cook time expires.

My Creations

My Creations allows the customization of cooking processes. When My Creations is selected from the main menu, a list of previously created settings are presented along with the ability to create more.

To create a new setting:

1. From the Select Mode menu, touch the MORE button until My Creations is shown. Press the quickset pad next to it.
2. Press the quickset pad next to ADD NEW CREATION to customize your cooking process.
3. Select cook mode.
4. Select cook temperature.
5. Select NEXT.
6. Select how to monitor cooking: Cook timer, probe or no alerts. Probe is not available in non-convection models.
7. If Cook Timer is selected, enter cook timer length.
8. Select NEXT.

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

9. On Bake, Convect Bake or Convect Roast, the probe is available. If the probe is desired, select Probe and enter the target probe internal temperature.
10. Select NEXT.
11. Review your settings and select ADD STAGE or SAVE. If Add Stage is selected, repeat steps 3-10 and select SAVE.
12. Select a name for the new creation.

To use a previously created setting:

1. From the Select Mode Menu, touch the MORE button until My Creations is shown. Press the quickset pad next to it.
2. Press the quickset pad next to the desired setting.
3. Select START to begin preheating the oven or DELAY START to set desired start time.

   NOTE: You may also delete a setting from this screen. Select DELETE then Yes.

Bake

The appropriate heating elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature. Depending on your model, the convection fan may cycle on and off.

Convection Ovens

A
B
C
D

A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

Non-Convection Ovens

A
B

A. Broil element
B. Bake element

If the oven door is opened during baking, the heating elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed. If used, the convection fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when door is closed.

Before Using Bake:

Before using Bake, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “o” after the rack position number indicates that the offset rack should be used. An “f” indicates that the flat rack should be used, and an “r” indicates that the roll-out rack should be used.

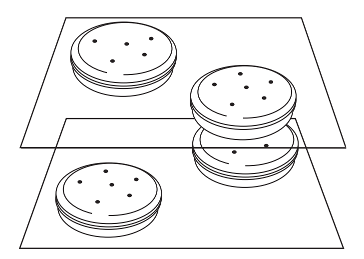
Rack positions for 27" (68.6 cm) Convection ovens

1-rack baking: 2o, 2f or 3f

2-rack baking: 2o and 3r

For meat and poultry: 2o

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2o and 3r for baking. Place the cakes on the racks as shown.



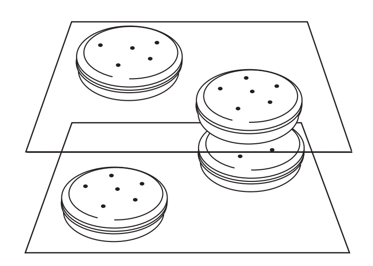
Rack positions for 27" (68.6 cm) Non-Convection ovens

1-rack baking: 2f

2-rack baking: 1f and 3f or 2f and 4f

For meat and poultry: 1f

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 1f and 3f for baking. Place the cakes on the racks as shown.



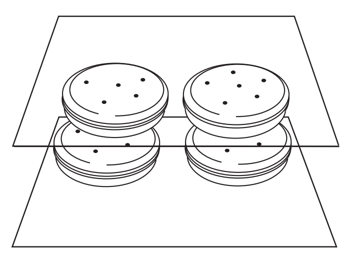
Rack positions for 30" (76.2 cm) Convection ovens

1-rack baking: 2f

2-rack baking: 2f and 4r or 2o and 4r

For meat and poultry: 2f

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2f and 4r for baking. Place the cakes on the racks as shown.



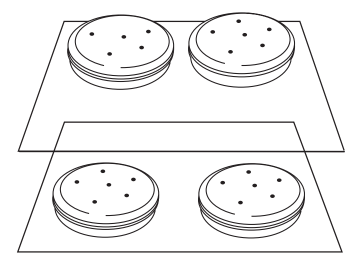
Rack positions for 30" (76.2 cm) Non-Convection ovens

1-rack baking: 2f or 3f

2-rack baking: 2f and 5f or 3f and 5f

For meat and poultry: 2f

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2f and 5f for baking. Place the cakes on the racks as shown.



To Use Bake:

1. From the Select Mode menu, touch the quickset pad next to the Bake option.
2. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.

3. Press START to begin preheating oven or select Set Cook Timer to set cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
4. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
5. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the "Keep Warm™ Option" section for additional information.
6. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
7. Press START to begin preheating the oven or to start the countdown for Delay Start.
8. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

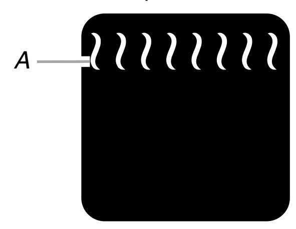
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

9. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Broil

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The door must be closed for the broil element to operate.



A. Broil element

The element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature. The oven door must be closed for the broil element to operate.

If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan and food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Use Broil:

Before using Broil, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Position food on the grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. From the Select Mode menu, press the quickset pad next to the Broil option.
2. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 450°F (232°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
3. Press START to begin cooking or select Set Cook Timer to set cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
4. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires
5. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See "Keep Warm™ Option" section for additional information.
6. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
7. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double models) to turn off the oven.

BROILING CHART

For best results, follow the chart below. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature setting of 550°F (288°C) is recommended.

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Preheat is not needed for broiling.

FOOD	27" Rack Position	30" Rack Position	COOK TIME (in minutes)
Beef			
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick medium-rare medium well-done	 3f 3f 3f	 4f 4f 4f	 10-17 12-19 15-24
Pork			
Pork chops 1" (2.5 cm) thick medium	 3f	 4f	 16-24
Lamb			
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick medium-rare medium	 3f 3f	 4f 4f	 10-12 11-13
Ground Meats			
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick well-done	 3f	 4f	 15-18
Chicken			
Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm]) boneless pieces (4 oz [113 g])	 2f 3f	 2f 4f	 20-40 12-15
Fish			
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick	 3f	 4f	 6-15

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

An "o" after the rack position number indicates that the offset rack should be used. An "f" indicates that the flat rack should be used, and an "r" indicates that the roll-out rack should be used.

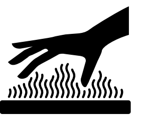
Convection
(on some models)

In a convection oven, the fan-circulated hot air distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, while sealing in moisture.

Most foods, using Convect Baking modes, can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (14°C). The cooking time can be shortened by as much as 30 percent when using Convect Roast, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

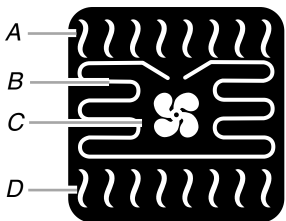
Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convect Bake
(on some models)

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and, assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

Convection baking can be used for baking up to 2 racks of cakes and up to 3 racks of food such as cookies. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection (depending on the model), bake and broil elements all heat the oven cavity while the fan (depending on model) circulates the hot air. After preheat, the convection element (depending on the model), bake element, broil element and fan (depending on model) will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and turns on immediately when the door is closed. Convection, Bake and Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C).

To Use Convect Bake:

Before using Convect Bake, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “o” after the rack position number indicates that the offset rack should be used. An “f” indicates that the flat rack should be used, and an “r” indicates that the roll-out rack should be used.

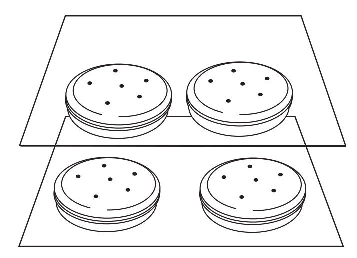
Rack positions for 27" (68.6 cm) ovens

1-rack baking: 2o

2-rack baking: 2o and 3r

3-rack baking: 1o, 2r and 4f

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2o and 3r for baking. Place the cakes on the racks as shown.



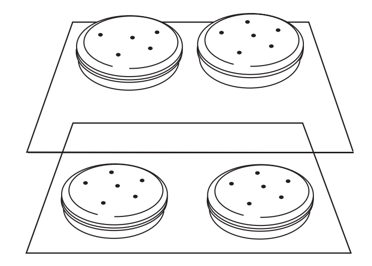
Rack positions for 30" (76.2 cm) ovens

1-rack baking: 3o

2-rack baking: 2o and 3r or 2o and 4r

3-rack baking: 1o, 3f and 5r

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2o and 4r for baking. Place the cakes on the racks as shown.



1. From the Select Mode menu, press the quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
2. From the MultiMode® Convection menu, press the quickset pad next to Convect Bake.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
4. Press START to begin preheating oven or select Set Cook Timer to set cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
5. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See the “Cook Timer” section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the “Keep Warm™ Option” section for additional information.
7. (Optional) To set delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the “Delay Start” section for additional information.
8. Press START to begin preheating the oven or to start the countdown for Delay Start.
9. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

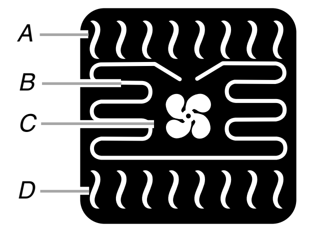
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

10. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Convect Bake (Rapid Preheat)
(on some models)

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and, assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

The Convect Bake (Rapid Preheat) mode will preheat the oven faster than other modes. During Convect Bake (Rapid Preheat), the broil, convect and bake elements cycle on and off to maintain oven temperature.

The convection fan will run continuously during preheat and will cycle on and off in intervals after preheat. This mode can be used for one- and two-rack baking of items such as cakes, cookies and biscuits.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and then turns on immediately when the door is closed. The Convection, Bake and Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: Reduce recipe temperature by 25°F (14°C) for this cycle.

To Use Convect Bake (Rapid Preheat):

Before using Convect Bake (Rapid Preheat), see the "Positioning Racks and Bakeware" section and the following tips for rack positions.

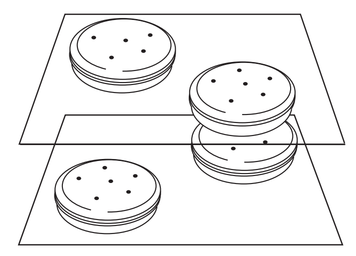
NOTE: An "o" after the rack position number indicates that the offset rack should be used. An "f" indicates that the flat rack should be used, and an "r" indicates that the roll-out rack should be used.

Rack positions for 27" (68.6 cm) ovens

1-rack baking: 2o

2-rack baking: 2o and 3r

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2o and 3r for baking. Place the cakes on the racks as shown.

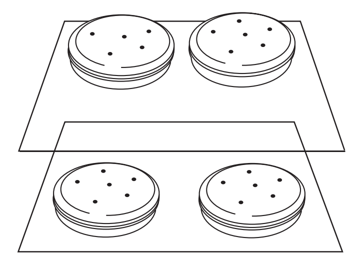


Rack positions for 30" (76.2 cm) ovens

1-rack baking: 2f

2-rack baking: 2f and 4r

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2f and 4r for baking. Place the cakes on the racks as shown.



1. From the Select Mode Menu, touch the quickset pad next to MultiMode® Convection option.
2. From the menu, press the quickset pad next to Convect Bake (Rapid Preheat).
3. From the Temperature Screen, use the number keypad to enter the desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
4. Press START to begin preheating oven or select Set Cook Timer to set cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
5. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the "Keep Warm™ Option" section for additional information.
7. (Optional) To set delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
8. Press START to begin preheating the oven or to start the countdown for Delay Start.
9. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

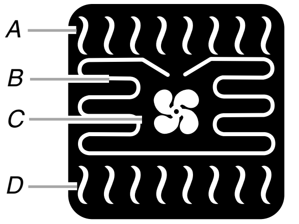
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

10. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Convect Roast
(on some models)

Convection roasting can be used for roasting meats, poultry and vegetables. During convection roasting, the broil, convect, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately and turns on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convect elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- The cook time will be reduced 15-30%.
- For best results, use a broiler pan and grid designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- It is not necessary to reduce recipe temperature.
- If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.

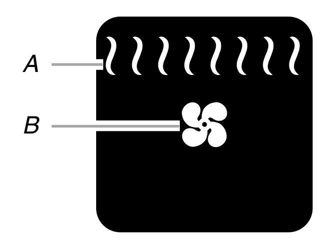
To Use Convect Roast:

Before using Convect Roast, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven. Preheating the oven is not necessary.
2. From the Select Mode menu, touch the quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
3. From the menu, press the quickset pad next to Convect Roast.
4. From the Temperature Screen, use the number keypad to enter the desired temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears in the screen.
5. Press START to begin cooking, or select Set Cook Timer to set the cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
6. For the cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length can not exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
7. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the "Keep Warm™ Option" section for additional information.
8. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
9. Press START to begin cooking or to start the countdown for Delay Start.
10. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Convect Broil
(on some models)



A. Broil element
B. Convection fan

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. The oven door must be closed for the broil element to operate.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

The fan turns off immediately when door is opened and turns on again immediately when door is closed. The broil element will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

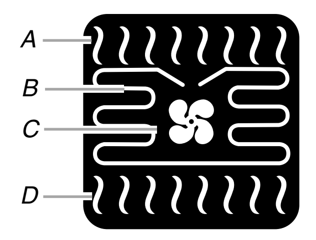
To Use Convect Broil:

Before using Convect Broil, see "Broil" section for general broiling guidelines. Position food on the broiler pan grid and place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food unless recommended in the recipe. Close the door.

1. From the Select Mode menu, press the quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
2. From the MultiMode® Convection menu, press the quickset pad next to Convect Broil.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 450°F (232°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on screen.
4. Press START to begin cooking or select Set Cook Timer to set cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
5. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the "Keep Warm™ Option" section for additional information.
7. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
8. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double models) to turn off the oven.

Convect Slow Roast
(on some models)

Convect Slow Roast is best for food items such as beef, poultry and pork. This cycle cooks food at low temperatures for long periods of time. Food can be cooked up to 12 hours. Depending on the time chosen, there is a range of temperatures to select. See the following chart.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

Cook Time	Default Temperature	Temperature Range
4 Hours	275°F (135°C)	250-300°F (120-150°C)
8 Hours	225°F (107°C)	200-250°F (93-120°C)
12 Hours	185°F (85°C)	170-225°F (77-107°C)

- Food should be completely thawed.
- Cover foods to keep food moist.
- Prior to slow roasting, meat can be pan seared or broiled on sides to enhance browning, flavor and tenderness.

To Use Convect Slow Roast:

Before using Convect Slow Roast, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

NOTE: For 27" (68.6 cm) ovens, use rack 2o (offset rack). For 30" (76.2 cm) ovens, use rack 2f (flat rack).

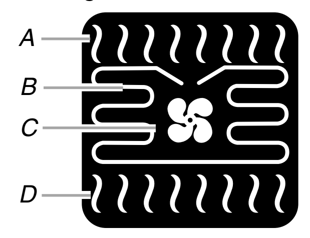
It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven. Preheating the oven is not necessary.
2. From the Select Mode menu, touch quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
3. From the menu, press the MORE button until Convect Slow Roast appears, Press the quickset pad next to it.
4. Choose a cooking length. Press the quickset pad next to 4 Hours, 8 Hours or 12 Hours.
5. To adjust the temperature, press the quickset pad next to Temperature. Use the number keypad to enter desired cooking temperature.
6. To return to the timer selections, touch quickset pad next to Set Cook Timer.
7. Press START to begin cooking.
8. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Convect Frozen Pizza

(on some models)

The Convect Frozen Pizza Mode is used to cook a variety of thick and thin crust pizzas using one rack at a time.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

- Follow package directions for time and temperature.

To Use Convect Frozen Pizza:

Before using Convect Frozen Pizza, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

NOTE: For 27" (68.6 cm) ovens, use rack 2o (offset rack). For 30" (76.2 cm) ovens, use rack 2f (flat rack).

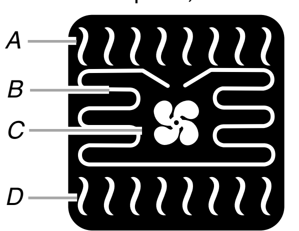
1. From the Select Mode menu, press the quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
2. From the MultiMode® Convection menu, touch the MORE button until Convect Frozen Pizza appears. Press the quickset pad next to it.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert sounds and the default temperature appears on the screen.
4. Press Start to begin preheating oven or select Set Cook Timer to set a cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
5. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See the “Cook Timer” section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See the “Keep Warm™ Option” section for additional information.
7. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the “Delay Start” section for additional information.
8. Press START to begin preheating the oven or to start the countdown for Delay Start.
9. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

   NOTE: Do not let food sit in the oven more than 1 hour before or after cooking. Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.
10. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double models) to turn off the oven.

Convect Pastry

(on some models)

The Convect Pastry cycle is best for one-, two- or three-rack baking of foods such as cream puffs, turnovers and croissants.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

- The recipe temperature should not be reduced when using this mode.

To Use Convect Pastry:

Before using Convect Pastry, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “o” after the rack position number indicates that the offset rack should be used. An “f” indicates that the flat rack should be used, and an “r” indicates that the roll-out rack should be used.

Rack positions for 27" (68.6cm) ovens

1-rack baking: 2o

2-rack baking: 2o and 3r

3-rack baking: 1f, 3o and 4r

Rack positions for 30" (76.2 cm) ovens

1-rack baking: 3f

2-rack baking: 2f and 4r

3-rack baking: 1o, 3f and 5r

1. From the Select Mode menu, press the quickset pad next to the MultiMode® Convection option.
2. From the MultiMode® Convection menu, touch the MORE button until Convect Pastry appears. Press the quickset pad next to it.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on screen.
4. Press START to begin preheating oven or select Set Cook Timer to set the cook time and access Keep Warm (when used with the Cook Timer) and Delay Start.
5. For cook timer, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See the "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, select ON for Keep Warm when done. See "Keep Warm™ Option" section for additional information.
7. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
8. Press START to begin preheating the oven or to start the countdown for Delay Start.
9. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

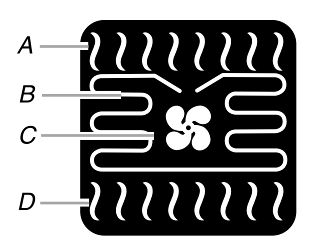
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

10. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Proof

Proof prepares dough for baking by activating the yeast. Dough should be fresh or thawed.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

To Proof:

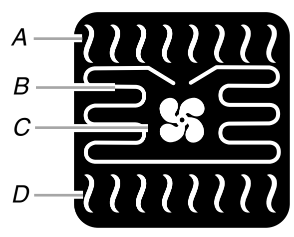
Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely. Use rack 2f (flat rack).

1. Place food in oven and close the door.
2. From the Select Mode menu, touch the MORE button until Proof appears. Press the quickset pad next to it.
3. The oven is set to 100ºF (36ºC). It is not possible to change the temperature in Proof mode.
4. Press START to begin proofing, or select Set Cook Timer to set cook time and access the Delay Start function.
5. For cook timer, enter a proofing length using the number keypad to set a timer to alert you when proofing ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information. The oven will turn off when the cook time expires.
6. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
7. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double models) to turn off the oven.

Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s) and cover loosely. Follow steps 1-7.

Rapid Proof

Rapid Proof is used for frozen or formed dough. A preheat is required for this mode.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

To Use Rapid Proof:

1. From the Select Mode menu, touch the MORE button until Rapid Proof appears. Press the quickset pad next to it
2. The oven will heat to a default temperature of 200ºF (93ºC). The temperature can be changed by using the number keypad to enter a desired temperature. The temperature must be between 170ºF (77ºC) and 200ºF (93ºC) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
3. Press START to begin preheating the oven, or select Set Cook Timer to set cook timer and access the Delay Start function.
4. For cook timer, enter a proofing length using the number keypad to set a timer to alert you when proofing ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information.
5. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
6. Press START to begin preheating the oven or to start countdown for Delay Start.
7. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

8. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Keep Warm™ Option

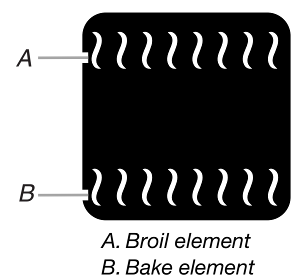
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before it is placed in the oven. Food should not be held for more than 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry during the Keep Warm function.



A. Broil element
B. Bake element

The Keep Warm™ option allows hot cooked food to stay at serving temperature. It can be used as an independent option or at the end of a Timed Cook cycle.

1. If selecting Keep Warm as an independent cycle, from the Select Mode menu, press the MORE button until the Keep Warm option appears. Press the quickset pad next to Keep Warm.
2. Use the number keypad to enter the desired temperature between 150ºF (66ºC) and 200ºF (93ºC).
3. Press START to begin warming the oven. Place food in oven at appropriate time.
4. If selecting Keep Warm as an option within a cycle, select Set Cook Timer and set desired cook time. Use the quickset pad next to Keep Warm When Done to select ON for Keep warm. When "On," the oven will automatically go into warm mode when the programmed cook timer ends. The temperature must be between 150°F (66°C) and 200°F (93°C).
5. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" sections for more information.
6. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Cook Timer

The Cook Timer allows the oven to cook for a programmed length of time. The Cook Timer can be accessed by touching the quickset pad next to Set Cook Timer whenever available.

The Cook Timer countdown is started several ways:

- Selecting Start Timer starts the countdown immediately.
- Opening then closing the door before preheat is complete starts the countdown as soon as preheat is complete.
- Opening then closing the door when preheat is complete starts the countdown immediately.

If the Cook Timer is set during preheat, as soon as Start is selected, the Cook Timer will begin counting down and you will return to the previous status screen. The control will signal when 20% of the cook time remains. The oven will turn off when the cook time expires.

To Use Cook Timer:

1. Select the quickset pad next to Set Cook Timer from the Temperature screen after selecting desired mode.
2. Enter desired cook time using the number keypad. The time length may not exceed 12:00:00.
3. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, turn Keep Warm On. See the "Keep Warm™ Option" section for additional information.
4. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
5. Select Start to begin preheating the oven.
6. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

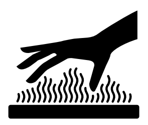
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

7. When Cook Timer ends, if additional cook time is desired, select the quickset pad next to Exit Timer. Select the quickset pad next to Add More Time, then use the number keypad to enter time. You can also use the quickset pad to reset the previously set time or to add time in 1-minute increments.

Temperature Probe

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

NOTE: In double oven models, the temperature probe is only in the upper oven.

The probe jack is located inside the oven, on the top of the cavity in the left front area.

The temperature probe measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles and should be used in determining the doneness of meat and poultry. It can be used only during bake, convect bake, convect roast and food temperature guide cycles. The oven will beep when the food has reached the target temperature.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

When using the probe, be sure there are no racks in the oven above the rack in use.

To Use Temperature Probe:

1. Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching the bone.
2. Place food in oven.
3. Connect the temperature probe to the jack inside the oven. Keep probe as far away from the heat source as possible.
4. Close the oven door.
5. From the Select Mode menu, touch the MORE button until Probe is shown. Press the quickset pad next to Probe.
6. From the Probe Cooking menu, select Bake, Convect Bake, Convect Roast or Food Temperature Guide by touching the quickset pad next to the chosen mode.
7. Set the Probe temperature for Bake, Convect Bake or Convect Roast. The temperature must be between 130°F (54°C) and 185°F (85°C). The default value is 160°F (71°C).
8. Choose the default oven temperature or set the desired temperature by selecting the Oven Temp option and then entering the desired temperature.
9. If Food Temperature Guide is selected, select the type of food: beef, fresh; chicken; ham, precooked; lamb; pork; turkey or veal.

   NOTE: Some foods may require additional selections.

10. Select the doneness level: medium rare, medium or well-done, or set the probe temperature if available.

    NOTE: An appropriate probe temperature has been set as the default temperature for your selected doneness. Food should be removed from the oven when the probe notifies you, covered and allowed to stand for 10-15 minutes. The 10-15 minutes rest allows the temperature of the food to increase to your desired doneness level.

11. To set a desired cooking temperature, select the Oven Temp option and enter the desired temperature. The temperature must be set between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).
12. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad next to Delay Start and set desired time. See "Delay Start" for additional information.
13. Press START to begin cooking.
14. Press CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER, on double models) to turn off the oven.

Delay Start

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Delay Start allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day. This feature can be set to use with the Cook Timer, while using the probe, or as a delayed start with no Cook Timer. Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Delay Start is available in any cycle that has a Delay Start button. You may need to select Set Cook Timer to access the Delay Start option. The Set Cook Timer option is available on the Temperature screen.

To Set a Delay Start:

1. From any cycle with the Delay Start button available, press the quickset pad next to Delay Start and set start time.
2. Set time by touching the quickset pads.
3. Press START.

    NOTE: When no cook timer is set, the oven will automatically turn off after cooking 12 hours. The Sabbath Mode disables the 12-hour shutoff.

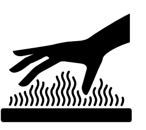
Delay with Cook Timer:

1. After programming the cook timer, select Delay Start and use the quickset pads to select the desired start time. The end time should equal the start time plus the Cook Timer.
2. Press START.

    NOTE: When the cook timer ends, the oven will turn off.

Delay with Probe:

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

1. If Delay with Probe is chosen, use the quickset pads to select the desired start time. Because the probe controls the end time, an end time will not be displayed.
2. The oven will automatically keep the food warm when the probe reaches the target temperature.
3. Press START.

Button Lock

The Button Lock allows all the buttons to be locked.

To Activate the Button Lock:

1. From the Select Mode menu, touch the MORE button until Button Lock appears. Press the quickset pad next to it.
2. While the buttons are locked, there is a "locked" icon on the idle screen.

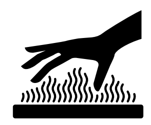
To Deactivate the Button Lock:

1. If any button was pressed, an unlock message will appear on the screen.
2. To unlock, press and hold the START button for 3 seconds.

OVEN CARE

CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Clean cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Clean cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Clean cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-clean to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works:

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The CustomClean™ Self Cleaning cycle uses very high temperatures to clean, burning residue to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self-Clean cycle.

On double oven models, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

NOTE: During self-clean, the cooling fan motor(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the self-clean cycle until the oven cools.

To Self-Clean:

1. From the Modes or Setup menus, touch the quickset pad next to Self-clean.
2. Two messages appear on the screen:
   - Remove all oven racks and pans from the oven.
   - Clean oven frame and door frame with a nonabrasive cleaning agent. Do not clean gasket.
3. Touch NEXT.
4. Select the cleaning level by pressing the buttons: Light (2 hrs), Medium (3 hrs) or Heavy (4 hrs).

   NOTE: The oven will cool for an additional hour after cleaning is completed.
5. To set a delayed start, touch DELAY START and set a desired time. See the “Delay Start” section for additional information.
6. Touch START.

To Stop Self-Clean anytime:

Touch CANCEL OVEN (CANCEL UPPER or CANCEL LOWER on double oven models). If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damage.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:

  For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Button Lock” section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle: See “CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:

  See “CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock” first. Remove racks, or they will discolor and become difficult to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

Oven Lights

The oven lights are 120-volt, 25-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch LIGHT to turn light on or off.

To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install oven doors.

Failure to do so can result in back or other injury.

IMPORTANT:

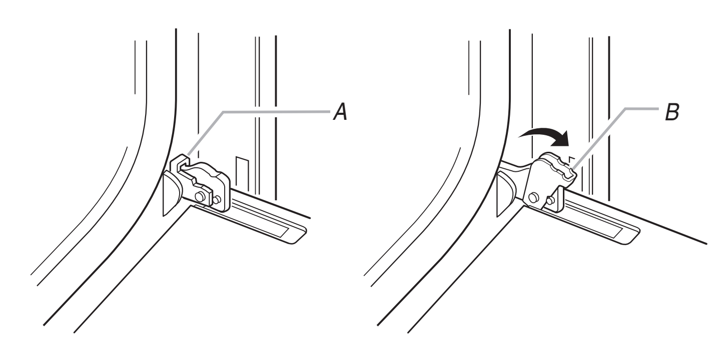
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

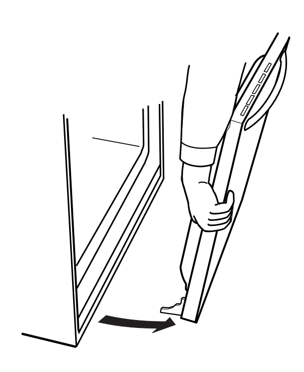
To Remove:

1. Open oven door to the fully open position
2. Locate the oven door latches in both corners of the oven door and rotate the latches forward to the unlocked position.



A. Oven door latch in locked position
B. Oven door latch in unlocked position

3. Grasp the edges of the oven door with both hands and close the oven door until it will no longer close. Lift and pull oven door toward you and remove.
4. Set the oven door(s) aside on a covered work surface.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the latches back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Delay Start" section.
- **Is the Button Lock set?**
  See "Button Lock" section.
- **Is the Sabbath Mode set?**
  See "Sabbath Mode" in the "Setup Menu" section.
- **On double oven models, is one oven self-cleaning?**
  When one oven is self-cleaning the other oven cannot be set or turned on.
- **On double oven models, is the correct oven control being used?**
  The lower control is for the lower oven, the upper control is for the upper oven.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Calibration" in the "Setup Menu" section.

Display shows messages

- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. If a letter followed by a number reappears, write down the letter followed by the number and call for service. See "Assistance or Service" section.

Self-Clean cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Delay Start" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Cooking Functions" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Cooking Functions" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JENN-AIR® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JENN-AIR designated service center.

In the U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specification on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Jenn-Air designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Web address: **www.jennair.com**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Jenn-Air Customer eXperience Centre toll free:
1-800-807-6777

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Web address: **www.jennair.ca**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-536-6247**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

6/09

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

Notes

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

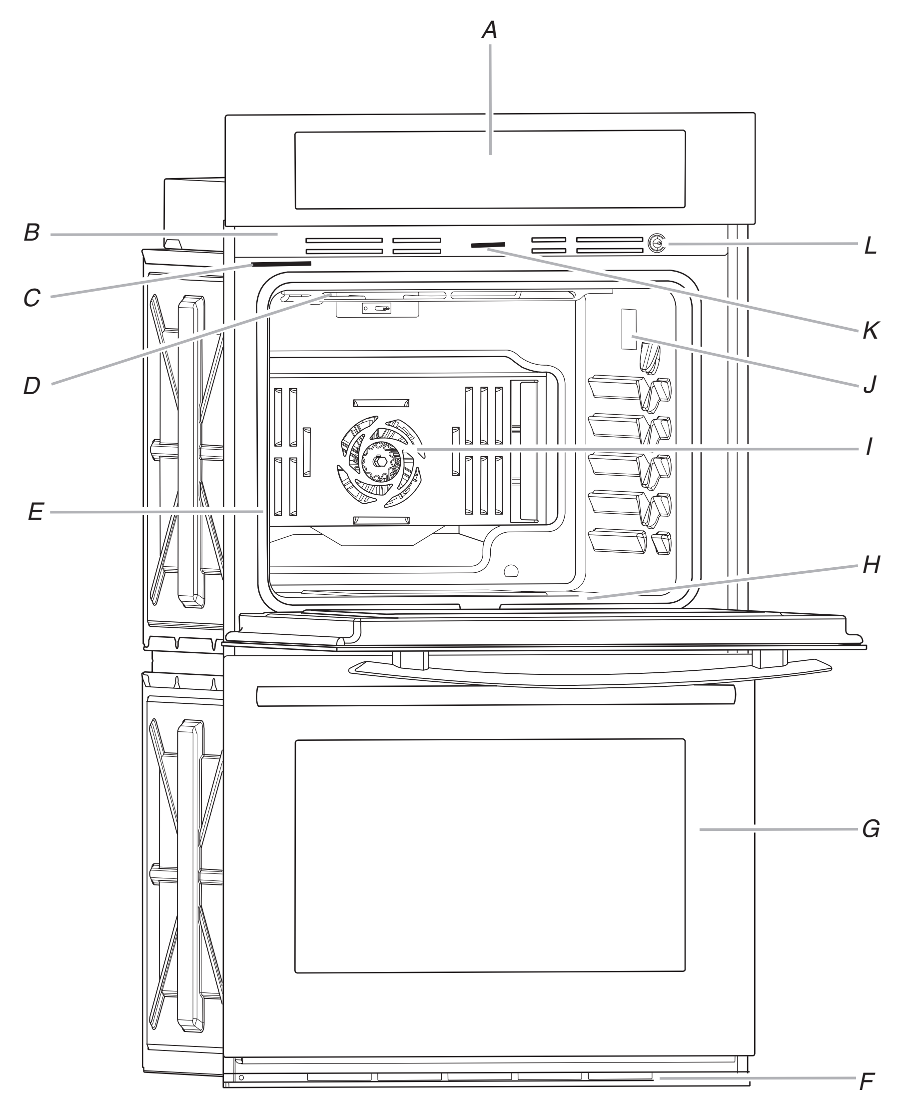
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commandes électroniques du four
B. Évent du four
C. Plaque signalétique (située sur l'évent central sous le tableau de commande)
D. Élément de cuisson au gril
E. Joint d'étanchéité

F. Évent du bas
G. Four inférieur (sur les modèles à double four)
H. Élément de cuisson au four non visible
I. Ventilateur et élément de convection
J. Lampes du four (côté gauche non visible)
K. Loquet de verrouillage de la porte du four
L. Interrupteur de lampe du four

Pièces et caractéristiques non illustrées
Connecteur de la sonde thermométrique
Sonde thermométrique
Grilles du four

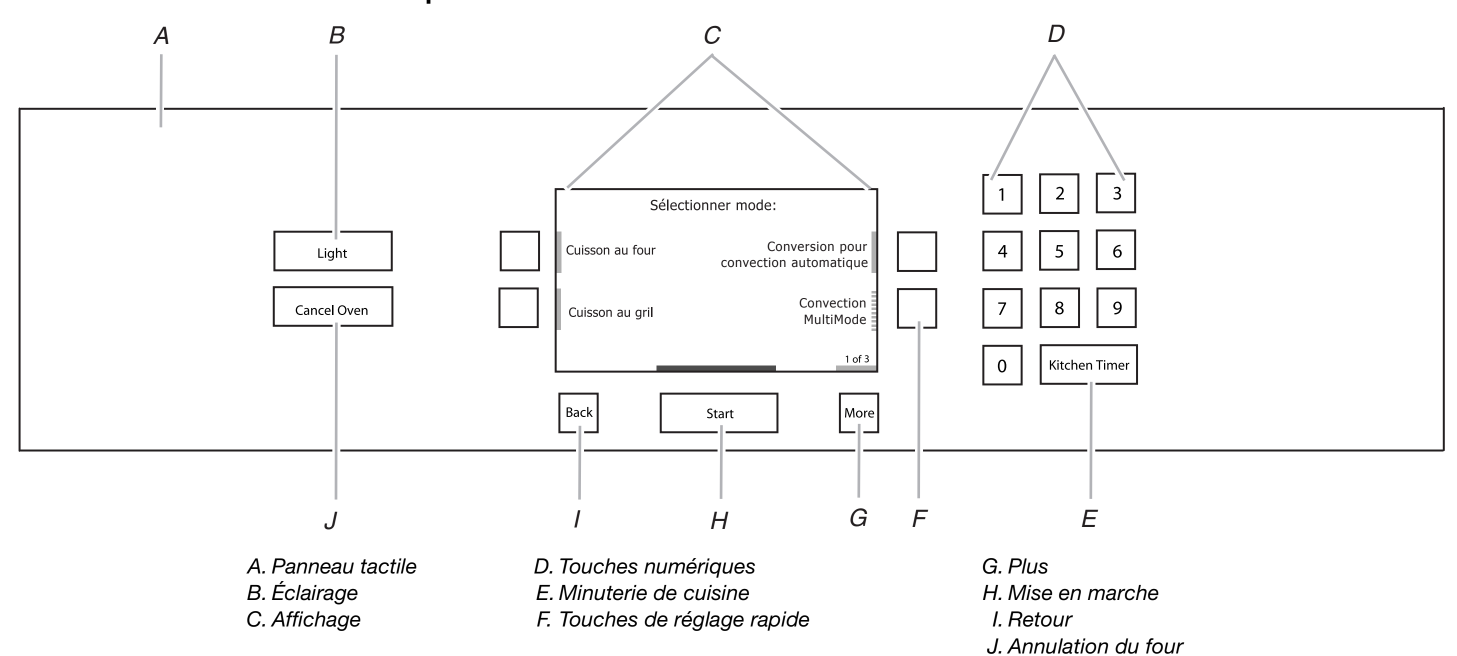
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Les commandes du four sont accessibles à partir de son tableau de commande.

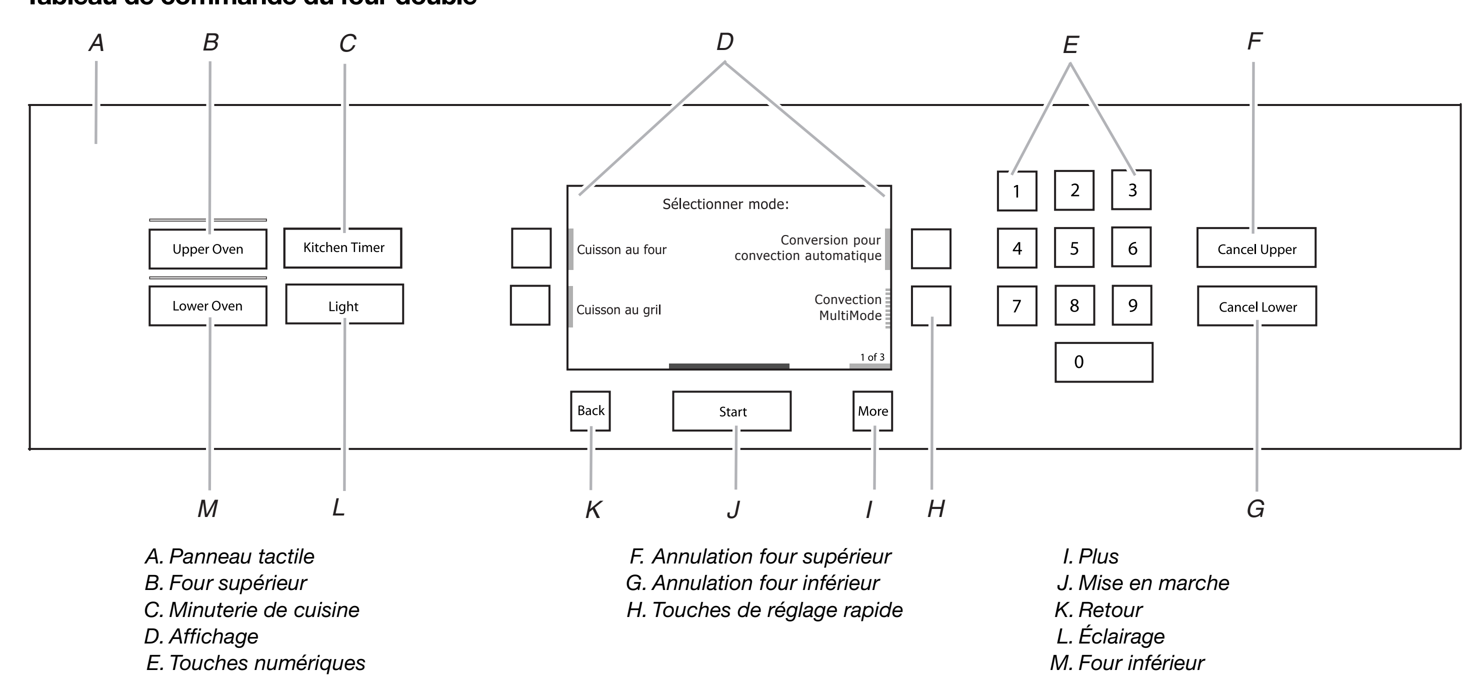
REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, des instructions spéciales de nettoyage ont été fournies. Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

Tableau de commande du four simple



A. Panneau tactile
B. Éclairage
C. Affichage
D. Touches numériques
E. Minuterie de cuisine
F. Touches de réglage rapide
G. Plus
H. Mise en marche
I. Retour
J. Annulation du four

Tableau de commande du four double



A. Panneau tactile
B. Four supérieur
C. Minuterie de cuisine
D. Affichage
E. Touches numériques
F. Annulation four supérieur
G. Annulation four inférieur
H. Touches de réglage rapide
I. Plus
J. Mise en marche
K. Retour
L. Éclairage
M. Four inférieur

Tableau de commande

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'une légère pression pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

Après chaque sélection, un bip unique retentit.

1. Choisir la langue en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Anglais ou Français.
2. Choisir les unités de température en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Fahrenheit ou Celsius.
3. Choisir les unités de l'horloge en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de AM/PM ou 24 heures (heure militaire).
4. Choisir Oui ou Non pour que la fonction d'heure avancée soit automatiquement mise à jour.
5. Entrer l'heure (00:00) à l'aide des touches numériques et sélectionner AM ou PM en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option désirée. Sélectionner Suivant pour passer à l'écran suivant.
6. Entrer la date (MM/JJ/AAAA) à l'aide du clavier numérique et appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option Suivant.
7. Choisir une apparence d'écran assortie à l'apparence du four. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Foncé/Bleu, Clair/Bleu, Foncé/Orange ou Bronze/Blanc.
8. Passer en revue les réglages et appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option Sauvegarder. Un message apparaît : "Vous avez sélectionné un nouveau thème. Le four se réinitialisera dans un instant. Veuillez patienter..." Le four mettra 1 minute à se remettre en marche avec les nouveaux réglages.
9. Voir la section "Menu de réglage" pour plus de renseignements.

Affichage

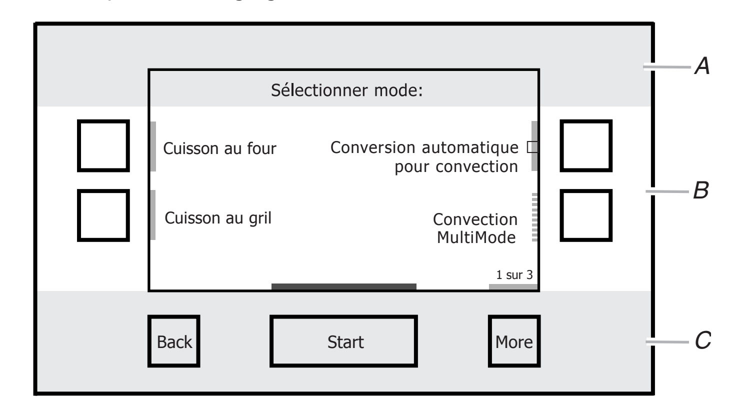
Lorsqu'on utilise le four (alors au mode actif), l'affichage indique l'heure, le mode, la température du four, et la minuterie si elle est réglée. Si la minuterie n'est pas réglée, l'option Régler la minuterie est également affichée.

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux de l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

Écran d'affichage

L'écran d'affichage ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des commandes.



A. Zone du titre/de la description
B. Zone du menu et de l'entrée des données de sélection/réglages
C. Zone des entrées de commande

Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (Back [Retour], More [Plus] ou Start [Mise en marche]) sont effectuées par les boutons inférieurs. Les titres et descriptions à l'écran sont affichés dans la partie supérieure de l'écran. Une pression du doigt légère à modérée active le choix de menu.

Menus principaux

À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatiques peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être programmés et ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Modèle à convection

Sélectionner mode :
Cuisson au four
Conversion automatique pour convection
Cuisson au gril
Convection MultiMode
1 sur 3
Back
Start
More

Sélectionner mode :
Cuisson au four par convection
Rôtissage par convection
Préchauffage rapide avec cuisson au four par convection
Cuisson au gril par convection
1 sur 2
Back
Start
More

Sélectionner mode :
Rôtissage lent par convection
Cuisson par convection de pizza surgelée
Cuisson de pâtisseries par convection
2 sur 2
Back
Start
More

Sélectionner mode :
Levée
Maintien au chaud
Levée rapide
Sonde
2 sur 3
Back
Start
More

Sélectionner mode :
Mes Créations
Verrouillage des commandes
Autonettoyage
Menu de réglage
3 sur 3
Back
Start
More

Modèle de cuisson sans convection

Sélectionner mode :
Cuisson au four
Maintien au chaud
Cuisson au gril
Mes créations
1 sur 2
Back
Start
More

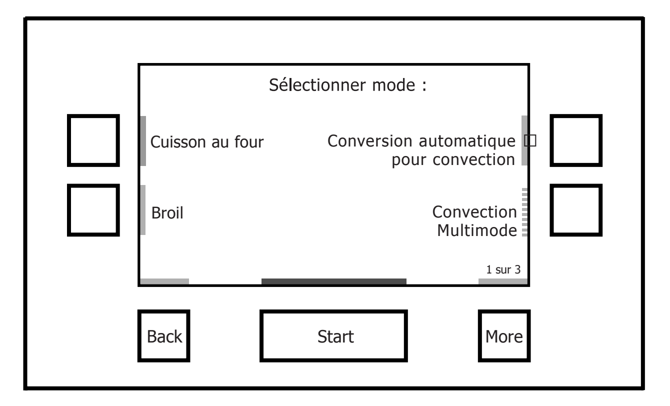
Sélectionner mode :
Autonettoyage
Menu de réglage
Verrouillage des commandes
2 sur 2
Back
Start
More

Démonstration de menu

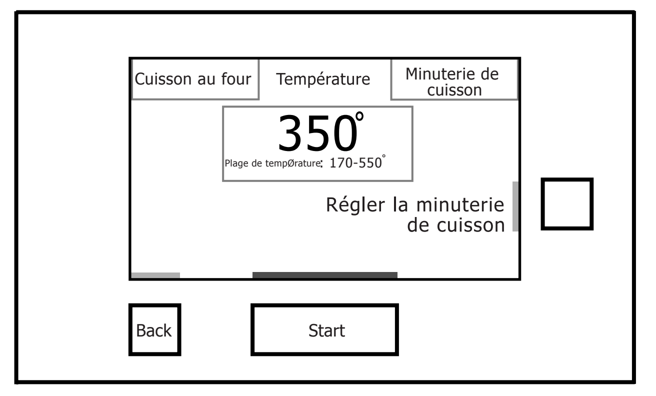
Ce qui suit représente une séquence indiquant comment effectuer une cuisson avec un programme de cuisson au four minuté à partir du menu principal.

Ce manuel couvre différents modèles. L’emplacement et l’apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

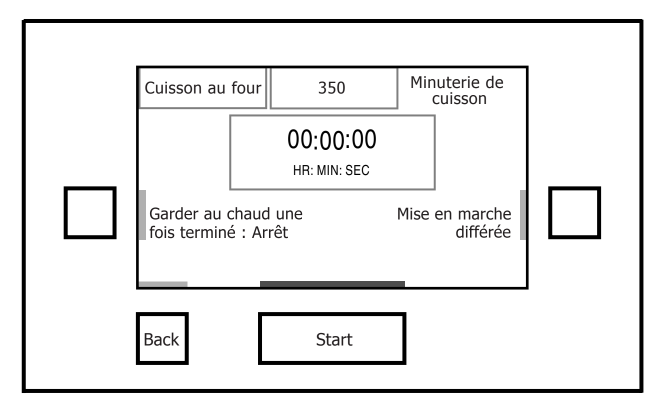
1. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton FOUR SUPÉRIEUR/INFÉRIEUR (sur modèles à double four).
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Cuisson au four.



3. À partir du menu Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée.



4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Régler la minuterie de cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. Le four s'éteindra une fois la durée de cuisson écoulée. Voir “Minuterie de cuisson” pour d’autres informations.



5. Si désiré, on peut programmer les options Maintien au chaud et Mise en marche différée à partir de l'écran de Minuterie de cuisson. Voir les sections “Maintien au chaud” et “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.
7. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l’on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

8. Pour modifier la température ou la durée de cuisson lorsque le four est en marche, appuyer sur la touche de réglage rapide appropriée, effectuer le réglage et sélectionner Mise en marche.
9. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Menu de réglage

Le four vous donne la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Horloge, Son, Apparence d'écran, Langue, Unités de température, Infos service, Mode Sabbat, Calibrage du four et Restauration paramétrage usine.

Pour accéder au menu de réglage :

1. Appuyer sur START (mise en marche) ou Oven (four).
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que le choix de Menu de réglage s'affiche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté du choix de Menu de réglage.

Horloge

Cette horloge peut être utilisée en format de 12 ou 24 heures.

À tout moment, appuyer sur BACK (retour) pour revenir au menu de réglage.

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Horloge.
2. À partir du menu Horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Heure.
3. Entrer l'heure (--:--). Choisir AM ou PM.
4. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages de l'horloge.
5. À partir du menu Horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de DATE.
6. Entrer la date (MM/JJ/AAAA). Sélectionner MARCHE ou ARRÊT pour le réglage d'heure avancée.
7. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages de l'horloge.
8. À partir du menu Horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Format.
9. Choisir le format de l'heure : AM/PM ou 24 heures (heure militaire).
10. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran d'affichage de l'horloge.
11. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Horloge.
12. À partir du menu Horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Style d'horloge.
13. Sélectionner le style d'horloge sur l'écran de veille : Analogue ou numérique.
14. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran d'affichage de l'horloge.

Son

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Son.
2. À partir du menu Son, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Volume de la minuterie.
3. Ajuster le volume de la minuterie en appuyant sur la touche de réglage rapide de gauche pour réduire le volume ou sur la touche de réglage rapide de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
4. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages du son.

5. À partir du menu Son, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Volume des boutons.
6. Ajuster le volume des boutons en appuyant sur la touche de réglage rapide de gauche pour réduire le volume ou sur la touche de réglage rapide de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
7. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu Son.
8. À partir du menu Son, choisir MARCHE ou ARRÊT sur Sons activés/désactivés.
9. Appuyer sur BACK (Retour) pour accéder au menu de réglage.

Apparence d'écran

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Apparence d'écran.
2. À partir du menu Apparence, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Luminosité.
3. Ajuster la luminosité de l'écran en appuyant sur la touche de réglage rapide de gauche pour sélectionner une luminosité plus sombre ou sur la touche de réglage rapide de droite pour sélectionner une luminosité plus forte.
4. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages de l'apparence d'écran.
5. À partir du menu Apparence d'écran, sélectionner MARCHE ou ARRÊT sur l'animation. Lorsqu'elles sont actives, les animations (degrés et vagues de chaleur) apparaissent pendant que le four chauffe.
6. À partir du menu Apparence d'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Thème.
7. Choisir une apparence assortie à l'apparence du four : Foncé/Bleu, Clair/Bleu, Foncé/Orange, Bronze/Blanc
8. Après avoir sélectionné un thème, un message apparaît : “Vous avez sélectionné un nouveau thème. Le four se réinitialise peu de temps après. Veuillez patienter...” Le four mettra 1 minute à se remettre en marche avec les nouveaux réglages.

Langue

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Langue.
2. À partir du menu Langue, choisir la langue : Anglais ou Français. Ceci ramène l'utilisateur à l’écran d’affichage de l’horloge.

Unités de température

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que Unités de température apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Unités de température.
3. À partir du menu Unités de température, sélectionner les unités de température : Fahrenheit ou Celsius.
4. Sélectionner SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Informations de service

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que Infos service apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Infos service.
3. Le numéro de téléphone et le site Web d'entretien / réparation de Jenn-Air apparaissent à l'écran.
4. Selon le modèle de four, un mode Démo sera disponible. Ce mode permet de faire des sélections avec différentes options sans chauffer le four. Sélectionner MARCHE/ARRÊT pour activer ou désactiver la fonction. Lorsqu'elle est activée, cela est indiqué au bas de l'écran.
5. Voir la section “Assistance ou service” pour plus de renseignements.
6. Sélectionner SAUVEGARDER pour sortir de l’écran et revenir au menu de réglage.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu’à ce qu’on l’éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et la touche Start (mise en marche) fonctionnent; aucun signal sonore ne retentit et les afficheurs n’indiquent aucun message ou changement de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s’allume ou ne s’éteint pas et les éléments de chauffage ne s’allument ou ne s’éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant se présente lorsque le mode Sabbat est programmé, le(s) four(s) restera/resteront au mode Sabbat mais ne sera/seront plus en mode cuisson. Une fois le courant rétabli, l'afficheur indiquera d'abord l'écran de démarrage Jenn-Air. Après quelques instants, l'afficheur retournera à l'écran d'activation du Mode Sabbat. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Marche” pour retourner à l'écran de réglage du mode Sabbat ou appuyer sur la touche de réglage rapide “Arrêt” pour désactiver le Mode Sabbat et retourner à l'écran d'affichage de l'horloge.

Utilisation du mode Sabbat :

1. À partir du menu de sélection, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Menu Réglage apparaisse.
2. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Mode Sabbat apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mode Sabbat.
3. À partir du menu Mode Sabbat, lire les instructions à l'écran et appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Marche pour activer le mode Sabbat.

   REMARQUE : Le Mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de douze heures. Toutes les lumières et les affichages sont désactivés de façon à ce qu'il n'y ait aucune activité visible lorsque l'on ouvre la porte du four.
4. Sur les fours doubles, sélectionner la cavité à régler en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Upper (four supérieur) ou Lower (four inférieur).

5. Sélectionner la température du four. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se situer entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C) ou la température réglée par défaut s'affiche.
6. Sélectionner Suivant en appuyant sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
7. Si l'on souhaite une durée de cuisson programmée, entrer la durée de cuisson à l'aide du clavier numérique. La durée de cuisson ne doit pas excéder 12:00:00. Une fois la minuterie terminée, la cavité du four cesse de chauffer.
8. Sélectionner Suivant en appuyant sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
9. Sur les fours doubles, répéter les étapes 1 à 8 pour le réglage de la deuxième cavité, si désiré.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

10. Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
11. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le chauffage du four.
12. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Désactivation du mode Sabbat :

L’écran d’activation du Mode Sabbat s’affiche une fois la cuisson terminée. On peut aussi retourner à l'écran d'activation du Mode Sabbat à tout moment en appuyant sur CANCEL (annulation). Appuyer sur “MODE SABBAT: DÉSACTIVÉ” pour désactiver le Mode Sabbat et retourner à l'écran d'affichage de l'horloge. Pour programmer un nouveau programme, suivre les étapes 1 à 12 de la section “Utilisation du mode Sabbat”.

Changement de la température :

La température du four peut être modifiée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l’affichage ne changera pas. Si on appuie sur une touche numérique et sur le bouton Start (mise en marche) pendant que le four fonctionne, la température sera modifiée après une période approximative de 25 à 40 secondes.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Clavier numérique	Température du four
1	170°F (77°C)
2	200°F (93°C)
3	225°F (121°C)
4	250°F (135°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique appropriée pour obtenir la température souhaitée tel qu'indiqué sur le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   REMARQUE : Sur les fours doubles, si les deux fours fonctionnent en mode Sabbat, la température de chaque four affichera le nouveau réglage.

Calibrage du four

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton More (Plus) jusqu'à ce que Calibrage du four apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Calibrage du four.
3. Sur les modèles doubles, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pour choisir la cavité du four que l'on souhaite contrôler ou calibrer.
4. Régler le calibrage du four en choisissant l'écart de température : -1° (si le four est trop chaud) ou +1° (si le four est trop froid).
5. Appuyer sur Sauvegarder après avoir entré la valeur désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

Restauration paramétrage usine

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton More (Plus) jusqu'à ce que Restauration paramétrage usine apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Restauration paramétrage usine.
3. Les réglages suivants seront perdus : Langue, Unités de température, Réglages de l'horloge, Date et Apparence d'écran. Le guide de bienvenue apparaît pour aider l'utilisateur à réinitialiser les réglages. Voir la section “Guide de bienvenue” pour plus de renseignements.

Minuterie de cuisine

Il s'agit d'une minuterie indépendante sans rapport avec les minuteries de cuisson.

1. Appuyer sur le bouton Kitchen Timer (minuterie de cuisine) à tout moment selon le besoin.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée (00:00:00) à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Annuler minuterie pour annuler cette fonction ou appuyer sur Start (mise en marche).
4. Lorsque la minuterie de cuisine est en marche, la minuterie est minimisée dans la barre au bas de l'écran.
5. Pour régler la minuterie de cuisine, appuyer sur le bouton Kitchen Timer (minuterie de cuisine) et choisir entre Annuler minuterie, Cacher ou Réinitialiser en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de ces boutons.
6. Si on appuie sur Annuler minuterie, la minuterie est annulée et le panneau refermé.
7. Si on appuie sur Cacher, le panneau est baissé en position adéquate. Si on appuie sur le bouton Kitchen Timer (minuterie de cuisine), le panneau sera également dissimulé.
8. Si on appuie sur Réinitialiser, la minuterie de cuisine reste ouverte mais est réinitialisée à (00:00:00); on peut alors entrer une nouvelle valeur.
9. Lorsque la minuterie de cuisine est terminée, un bip retentit.
10. Une fois la durée écoulée, il est possible d'ajouter du temps en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Ajouter du temps; on peut aussi annuler la fonction en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Annuler minuterie.
11. Pour ajouter du temps, utiliser les touches numériques.
12. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne demeurent pas actifs mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d’aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d’aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d’au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

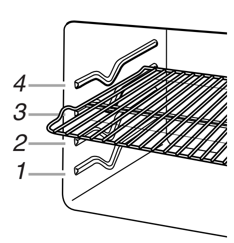
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

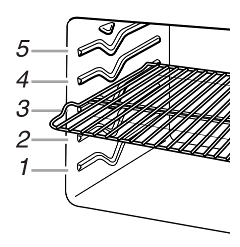
- Placer les grilles avant d’allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles sont d'aplomb.

Selon le modèle du four, les grilles peuvent être plates, dénivelées et/ou déployantes. Si “f” se trouve après le chiffre indiquant la position de la grille, on doit utiliser la grille plate. Un “o” après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un “r” indique que l'on doit utiliser la grille déployante. Par exemple : 1o, 3f, 5r indiquent que l'on doit utiliser la grille dénivelée pour la position de grille 1, la grille plate pour la position 3 et la grille déployante pour la position 5. Se reporter à la section correspondant au mode utilisé pour obtenir les recommandations spécifiques à chaque grille.

Positions pour la grille de 27" (68,6 cm)



Positions pour grille de 30" (76,2 cm)



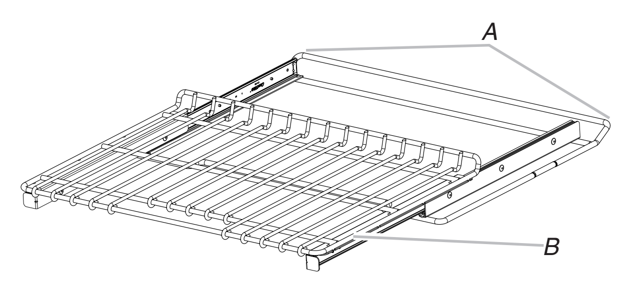
USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four.

Grille déployante

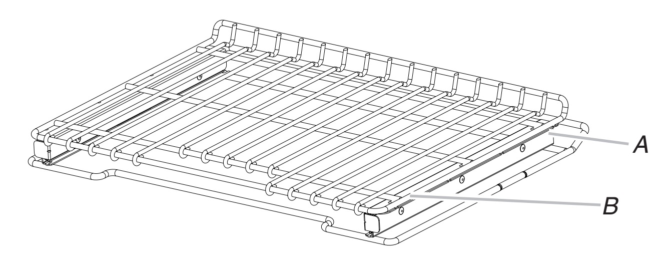
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

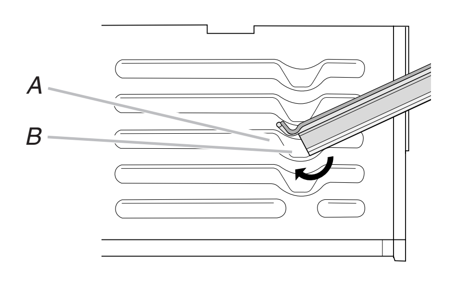
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

Insertion de la grille déployante

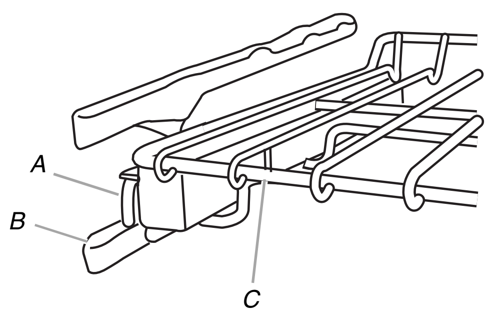
1. Incliner la grille et l'insérer dans les ouvertures en “V” en la plaçant dans les glissières pour grille de la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer au-delà des ouvertures inférieures en “V”.
3. Faire glisser la grille doucement dans le four, au-delà des ouvertures en “V”.



A. Glissière de grille
B. Ouverture en “V”

Dépose de la grille déployante :

1. Enfoncer la tablette coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et engagée dans les glissières coulissantes.



A. Tablette coulissante
B. Glissières coulissantes
C. Grille

2. À deux mains, tirer doucement la grille et les glissières coulissantes en même temps pour les dégager des ouvertures en “V”. Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus élevé que l'arrière et la tirer doucement au-delà des ouvertures en “V” puis la dégager du four.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

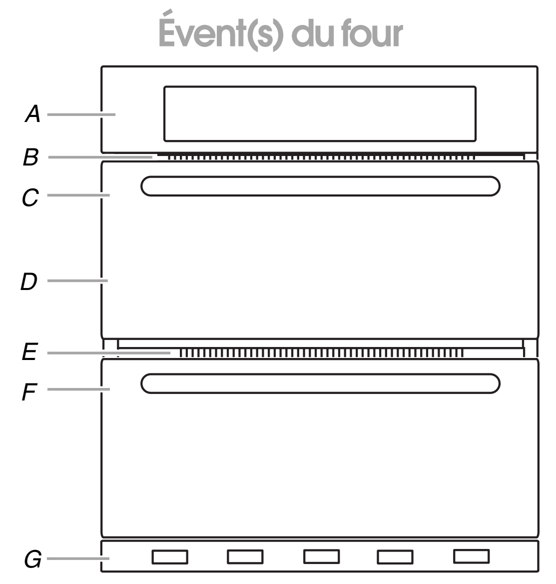
Ne pas nettoyer la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la viande, la volaille et le poisson ont atteint le degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'emploi d'un thermomètre à viande.

Évent(s) du four



Four simple et double
A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Four simple ou four double supérieur
G. Évent inférieur

Four double
D. Four supérieur
E. Évent du four
F. Four inférieur
G. Évent inférieur

L'évent/les évents du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement.

D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Fonctions de cuisson

1. À partir du menu Sélectionner mode, choisir l'une des options suivantes : Cuisson au four, Cuisson au gril, Conversion automatique pour convection, Convection MultiMode®, Levée, Levée rapide, Maintien au chaud, Sonde ou Mes créations pour les modèles avec convection. Cuisson au four, Cuisson au gril, Maintien au chaud ou Mes Créations pour les modèles sans convection.
2. Si on souhaite utiliser la convection, sélectionner Conversion automatique pour convection ou Convection MultiMode®. En sélectionnant Conversion automatique pour convection, l'utilisateur peut choisir entre Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage et Pâtisseries, puis entrer la température et la durée en fonction de la recette ou de l'emballage. Si nécessaire, le four convertit la durée et/ou la température entrée. La convection MultiMode® permet de sélectionner Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection, Préchauffage rapide avec cuisson au four par convection, Cuisson au gril par convection, Rôtissage lent par convection, Cuisson de pâtisseries par convection ou Cuisson par convection de pizza surgelée.
3. Sélectionner la température. La température réglée par défaut et la fourchette correspondante sont indiquées dans le tableau suivant.

Mode	Température par défaut	Fourchette de température
Cuisson au four	350°F (177°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson au gril	550°F (288°C)	450 à 550°F (232 à 238°C)
Maint. chaud	170°F (77°C)	150 à 200°F (66 à 93°C)
Cuisson au four par conv.	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Préchauffage rapide avec cuisson au four par conv.	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Rôtissage par conv.	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson au gril par conv.	550°F (288°C)	450 à 550°F (232 à 238°C)
Rôtissage lent par conv. 4h	275°F (135°C)	250 à 300°F (120 à 150°C)
Rôtissage lent par conv. 8h	225°F (107°C)	200 à 250°F (93 à 120°C)
Rôtissage lent par conv. 12h	185°F (85°C)	170 à 225°F (77 à 107°C)
Cuisson par conv. de pizza surgelée	375°F (190°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson par conv. de pâtisseries	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Levée	100°F (38°C)	
Levée rapide	200°F (93°C)	170 à 200°F (77 à 93°C)

4. Pour la minuterie de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Régler la minuterie de cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
5. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud une fois leur cuisson terminée, sélectionner MARCHE pour garder les aliments au chaud une fois la cuisson terminée. Voir la section “Keep Warm™ (maintien au chaud)” pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer la cuisson.
8. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Conversion automatique pour convection

La température et/ou durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Au besoin, le four réduit automatiquement la température et/ou les durées de la recette standard.

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Conversion automatique pour convection.
2. Sélectionner un mode de conversion de recette : Cuisson au four (mets en sauce, produits de boulangerie), Cuisson au gril (steaks, filets), Rôtissage (viandes, légumes), Pâtisseries (tarte surgelée, pâte feuilletée).

   REMARQUE : La sonde thermométrique ne peut pas être utilisée durant les modes de conversion automatique pour convection.
3. Entrer une température de cuisson standard. La température doit être d'au moins 170°F (77°C) et ne pas dépasser 550°F (288°C). Si on entre une température en dehors de la fourchette disponible, les options Start (mise en marche) et Régler la minuterie ne seront pas disponibles.
4. Si nécessaire, la température de cuisson standard sera convertie à une température de cuisson par convection.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer ou sélectionner Régler la minuterie pour régler une durée de cuisson.
6. Pour la minuterie, entrer la durée de cuisson standard. La durée de cuisson standard ne peut pas dépasser 12 heures.
7. Si nécessaire, la durée de cuisson standard sera convertie à une durée de cuisson par convection.

   REMARQUE : La température et la durée de cuisson converties peuvent varier d'un programme à l'autre. Chaque programme ajuste la température et la durée appropriées.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage ou la cuisson ou sélectionner Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
9. Quand la minuterie est réglée et que la durée est écoulée, on peut sélectionner Sortir Minuterie pour ajouter du temps. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

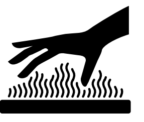
Mes créations

Mes créations permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsqu'on sélectionne Mes créations à partir du menu principal, une liste des créations existantes apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

Pour créer un nouveau réglage :

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Mes créations apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER NOUVELLE CRÉATION pour personnaliser le processus de cuisson.
3. Sélectionner le mode de cuisson.
4. Sélectionner la température de cuisson.
5. Sélectionner SUIVANT.
6. Choisir le mode de contrôle de la cuisson : Minuterie de cuisson, Sonde ou Pas d’alertes ne sont pas disponibles sur les modèles sans convection.
7. Si on sélectionne Minuterie de cuisson, entrer la durée de la minuterie de cuisson.
8. Sélectionner SUIVANT.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

9. Avec le mode de cuisson au four, cuisson au four par convection ou rôtissage par convection, la sonde est disponible. Si l'on souhaite utiliser la sonde, sélectionner Sonde et entrer la température cible interne de la sonde.

10. Sélectionner SUIVANT.
11. Passer en revue les réglages et appuyer sur AJOUTER ÉTAPE ou SAUVEGARDER. Si l'on sélectionne Ajouter étape, répéter les étapes 3 à 10 et sélectionner SAUVEGARDER..
12. Choisir un nom pour la nouvelle création.

Pour utiliser un réglage précédemment créé :

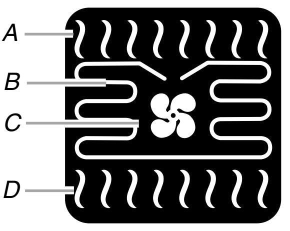
1. À partir du menu du mode de sélection du mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Mes créations apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté du réglage souhaité.
3. Sélectionner START (mise en marche) pour commencer à préchauffer le four ou MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE pour régler l'heure de mise en marche souhaitée.

REMARQUE : On peut aussi effacer un réglage de cet écran. Sélectionner Effacer puis Oui.

Cuisson au four

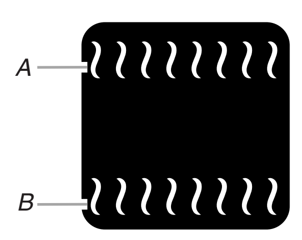
Les éléments chauffants appropriés s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four. Selon le modèle, le ventilateur de convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Fours à convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Fours sans convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, les éléments chauffants s'éteindront pendant environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. S'il est en cours d'utilisation, le ventilateur de convection s'éteint dès l'ouverture de la porte et s'allume dès sa fermeture.

Avant l'utilisation de la cuisson au four :

Avant d'utiliser la cuisson au four, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “o” après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un “f” indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “r” que l'on doit utiliser la grille déployante.

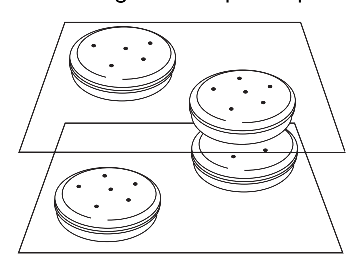
Positions de grilles pour fours à convection de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2o, 2f ou 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 2o et 3r

Pour la viande et la volaille : 2o

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2o et 3r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



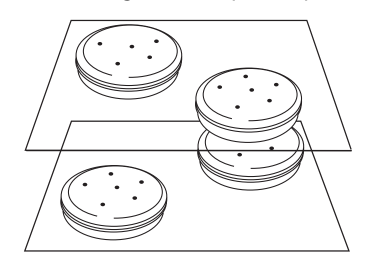
Positions de grilles pour fours sans convection de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2f

Cuisson au four sur 2 grilles : 1f et 3f ou 2f et 4f

Pour la viande et la volaille : 1f

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 1f et 3f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



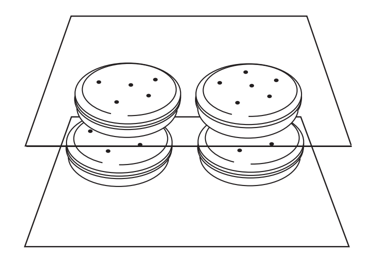
Positions de grilles pour fours à convection de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2f

Cuisson au four sur 2 grilles : 2f et 4r ou 2o et 4r

Pour la viande et la volaille : 2f

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2f et 4r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



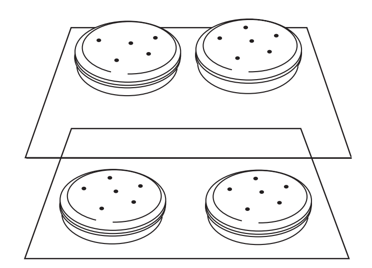
Positions de grilles pour fours sans convection de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2f ou 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 2f et 5f ou 3f et 5f

Pour la viande et la volaille : 2f

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2f et 5f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Utilisation de la fonction de cuisson au four :

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson au four.
2. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler une durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
4. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
5. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section "Option Keep Warm™" pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
8. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

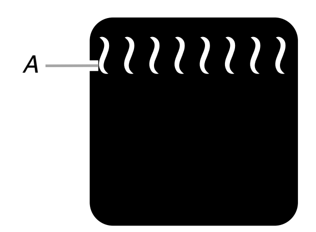
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

9. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. La porte doit être fermée pour que l'élément de cuisson au gril fonctionne.



A. Élément de cuisson au gril

L'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four. La porte du four doit être fermée pour que l'élément de cuisson au gril fonctionne.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteindra après environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est fermée, les éléments sont réactivés environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, retirer le plat et les aliments du four. Ce qui reste au fond du plat cuira si on le laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Utilisation de la cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet un contrôle plus précis. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson au gril.
2. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 450ºF (232ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
4. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
5. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section “Option Keep Warm™” pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
7. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, suivre les instructions du tableau ci-dessous. Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

Le réglage de température à 550°F (288°C) est recommandé.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Pour la cuisson au gril, le préchauffage n'est pas nécessaire.

ALIMENT	Position de grille de 27"	Position de grille de 30"	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf			
Steak 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur saignant à point à point bien cuit	 3f 3f 3f	 4f 4f 4f	 10-17 12-19 15-24
Porc			
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	 3f	 4f	 16-24
Agneau			
Côtelettes d'agneau 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point à point	 3f 3f	 4f 4f	 10-12 11-13
Viandes hachées			
Galettes de bœuf, de porc ou d'agneau haché* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	 3f	 4f	 15-18
Poulet			
Poulet morceaux avec os (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm]) morceaux désossés (4 oz [113 g])	 2f 3f	 2f 4f	 20-40 12-15
Poisson			
Poisson ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	 3f	 4f	 6-15

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.

Un “o” après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un “f” indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “r” que l'on doit utiliser la grille déployante.

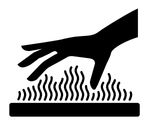
Convection
(sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, tout en leur permettant de conserver l'humidité à l'intérieur.

On peut cuire la plupart des aliments aux modes de cuisson au four par convection en baissant la température de cuisson de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 % lorsqu'on utilise le rôtissage par convection, surtout pour les grosses dindes et les rôtis.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

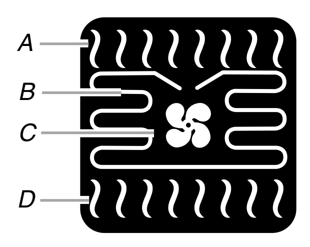
Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection
(sur certains modèles)

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

On peut utiliser la cuisson par convection pour la cuisson au four de 2 grilles maximum pour des gâteaux et 3 grilles maximum pour des aliments tels que les biscuits. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Durant le préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection (selon le modèle), de cuisson au four et de cuisson au gril chauffent tous la cavité du four pendant que le ventilateur (selon le modèle) fait circuler l'air chaud. Après le préchauffage, l'élément de convection, l'élément de cuisson au four, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur (selon le modèle) fonctionneront par intermittence pour maintenir la température du four.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C).

Utilisation de la cuisson au four par convection :

Avant d'utiliser la cuisson au four par convection, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “o” après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un “f” indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “r” que l'on doit utiliser la grille déployante.

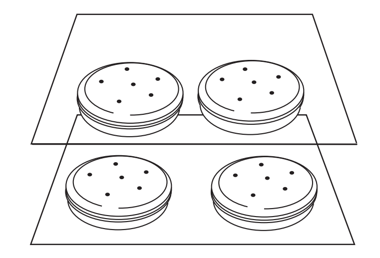
Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2o

Cuisson au four sur 2 grilles : 2o et 3r

Cuisson au four sur 3 grilles : 1o, 2r et 4f

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2o et 3r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



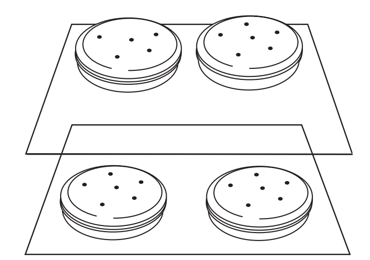
Positions de grilles pour les fours de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3o

Cuisson au four sur 2 grilles : 2o et 3r ou 2o et 4r

Cuisson au four sur 3 grilles : 1o, 3f et 5r

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2o et 4r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
2. À partir du menu de cuisson par convection MultiMode®, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Cuisson au four par convection.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
6. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section “Option Keep Warm™” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
9. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l’on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

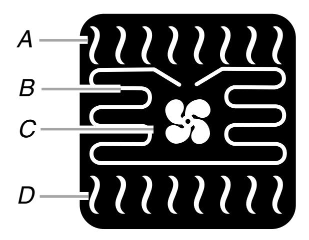
REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

10. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Préchauffage rapide avec cuisson au four par convection

(sur certains modèles)

L’élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Le mode de préchauffage rapide avec cuisson au four par convection préchauffe le four plus rapidement que les autres modes. Durant le préchauffage rapide avec cuisson au four par convection, les éléments de convection , de cuisson au four et au gril fonctionnent par intermittence pour maintenir la température du four.

Le ventilateur de convection fonctionne de manière continue durant le préchauffage et par intermittence une fois le préchauffage effectué. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson au four sur une ou deux grilles d'aliments tels que gâteaux et biscuits.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

REMARQUE : Réduire la température de la recette de 25ºF (14ºC) pour ce programme.

Utilisation du préchauffage rapide avec la cuisson au four par convection :

Avant d'utiliser le préchauffage rapide avec la cuisson au four par convection, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

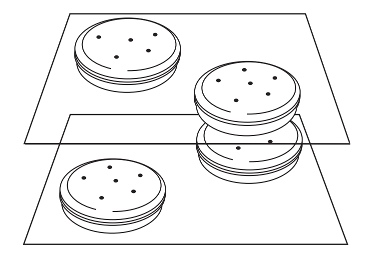
REMARQUE : Un "o" après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un "f" indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un "r" que l'on doit utiliser la grille déployante.

Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2o

Cuisson au four sur 2 grilles : 2o et 3r

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2o et 3r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.

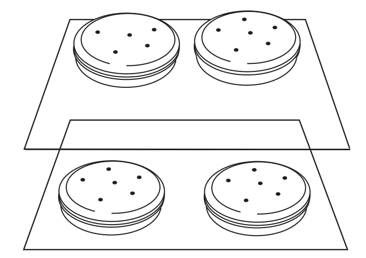


Positions de grilles pour les fours de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2f

Cuisson au four sur 2 grilles : 2f et 4r

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2f et 4r pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
2. À partir de ce menu, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Préchauffage rapide avec cuisson au four par convection.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour accéder aux fonctions Maintien au chaud (si utilisée avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
6. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section "Option Keep Warm™" pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou pour démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
9. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

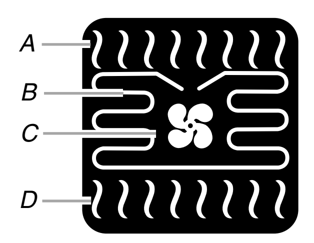
REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

10. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Rôtissage par convection

(sur certains modèles)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes, de la volaille et des légumes. Durant le rôtissage par convection, les éléments de rôtissage, de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Si on ouvre la porte du four pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- La durée de cuisson sera réduite de 15 à 30 %.
- Pour des résultats optimaux, utiliser la lèchefrite et la grille de lèchefrite conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Il n'est pas nécessaire de diminuer la température indiquée sur la recette.
- Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

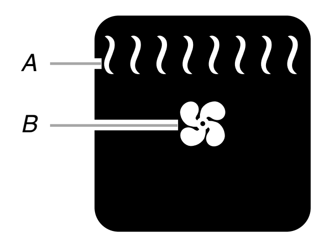
Utilisation du rôtissage par convection :

Avant d'utiliser le rôtissage par convection, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
3. À partir de ce menu, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Rôtissage par convection.
4. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
6. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements. Le four s'éteint une fois la durée de cuisson écoulée.
7. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section "Option Keep Warm™" pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, sélectionner Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
10. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Cuisson au gril par convection
(sur certains modèles)



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril fonctionne par intermittence pour maintenir la température du four pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud. La porte du four doit être fermée pour que l'élément de cuisson au gril fonctionne.

La température est préréglée à 550°F (288°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Le ventilateur s'éteint dès l'ouverture de la porte et se remet en marche dès sa fermeture. Les éléments de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Utilisation de la cuisson au gril par convection :

Avant d'utiliser la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Fermer la porte.

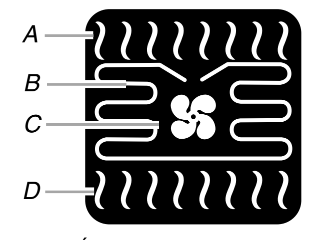
1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
2. À partir du menu de cuisson par convection MultiMode®, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Cuisson au gril par convection.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 450ºF (232ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.

4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
6. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section “Option Keep Warm™” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Rôtissage lent par convection

(sur certains modèles)

Le rôtissage lent par convection est idéal pour les aliments tels que le bœuf, la volaille et le porc. Ce programme cuit les aliments à basse température pendant de longues périodes. La cuisson des aliments peut durer jusqu'à 12 heures. Selon la durée choisie, on doit choisir une certaine fourchette de température. Voir le tableau suivant.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Durée de cuisson	Température par défaut	Fourchette de température
4 heures	275°F (135°C)	250 à 300°F (120 à 150°C)
8 heures	225°F (107°C)	200 à 250°F (93 à 120°C)
12 heures	185°F (85°C)	170 à 225°F (77 à 107°C)

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour préserver leur humidité naturelle.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés pour la faire dorer davantage et pour en améliorer le goût et la tendreté.

Utilisation du rôtissage lent par convection :

Avant d'utiliser le rôtissage lent par convection, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

REMARQUE : Pour les fours de 27" (68,6 cm), utiliser la grille 2o (grille dénivelée). Pour les fours de 30" (76,2 cm), utiliser la grille 2f (grille plate).

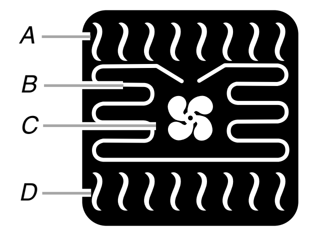
Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four. Le préchauffage du four n’est pas nécessaire.
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
3. À partir de ce menu, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Rôtissage lent par convection apparaisse; appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté.
4. Choisir une durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de 4 heures, 8 heures ou 12 heures.
5. Pour ajuster la température, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Température. Utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée.
6. Pour revenir aux sélections de la minuterie, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Régler Minuterie de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer la cuisson.
8. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Cuisson par convection de pizza surgelée

(sur certains modèles)

Le mode de cuisson par convection de pizza surgelée est utilisé pour cuire plusieurs types de pizzas à pâte fine ou épaisse en utilisant une grille à la fois.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

- Suivre les instructions de l'emballage pour la durée et la température.

Utilisation de la cuisson par convection de pizza surgelée :

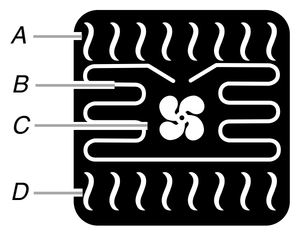
Avant d'utiliser la cuisson par convection d'une pizza surgelée, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

REMARQUE : Pour les fours de 27" (68,6 cm), utiliser la grille 2o (grille dénivelée). Pour les fours de 30" (76,2 cm), utiliser la grille 2f (grille plate).

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
2. À partir du menu de cuisson par convection MultiMode®, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que Cuisson par convection de pizza surgelée apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur Start (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler une durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'on l'utilise avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
6. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Option Keep Warm™” pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
9. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments.
10. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Cuisson de pâtisseries par convection
(sur certains modèles)

Le programme de cuisson de pâtisseries par convection est idéal pour la cuisson d'aliments tels que les choux à la crème, les chaussons et les croissants sur une, deux ou trois grille(s).



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Il ne faut pas réduire la température de la recette lorsqu'on utilise ce mode.

Utilisation de la cuisson de pâtisseries par convection :

Avant d'utiliser la cuisson de pâtisseries par convection, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et suivre les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “o” après un chiffre indiquant la position d'une grille indique que l'on doit utiliser la grille dénivelée. Un “f” indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “r” que l'on doit utiliser la grille déployante.

Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 2o

Cuisson au four sur 2 grilles : 2o et 3r

Cuisson au four sur 3 grilles : 1f, 3o et 4r

Positions de grilles pour fours de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 2f et 4r

Cuisson au four sur 3 grilles : 1o, 3f et 5r

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de cuisson par convection MultiMode® (multi-modes).
2. À partir du menu de cuisson par convection MultiMode®, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Cuisson de pâtisseries par convection apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.

3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder aux fonctions Maintien au chaud (lorsqu'utilisée avec la minuterie de cuisson) et Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
6. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après la fin d'une cuisson programmée, sélectionner MARCHE. Voir la section "Option Keep Warm™" pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la mise en marche différée.
9. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

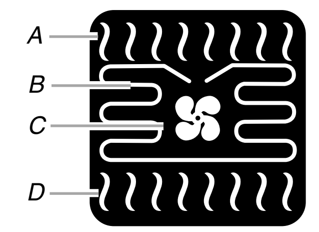
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

10. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Levée

La levée prépare la pâte pour la cuisson au four en activant la levure. La pâte doit être soit fraîche, soit décongelée.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Pour faire lever la pâte :

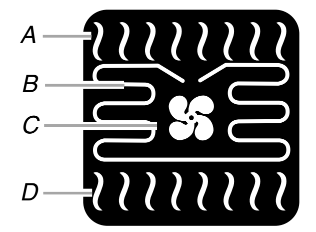
Avant la première levée, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer. Utiliser la grille 2f (grille plate).

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Levée apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
3. Le four est réglé à 100ºF (36ºC). Il n'est pas possible de modifier la température au mode Levée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la levée ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée et accéder à la fonction de Mise en marche différée.
5. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements. Le four s'éteint une fois la durée de cuisson écoulée.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
7. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Avant d'effectuer une seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer dans un/des plat(s) de cuisson au four et couvrir sans serrer. Suivre les étapes 1 à 7.

Levée rapide

Levée rapide est utilisée pour la pâte surgelée ou moulée. Un préchauffage est nécessaire pour ce mode.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Utilisation de Levée rapide :

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que Levée rapide apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
2. Le four chauffe jusqu'à la température réglée par défaut de 200°F (93°C). La température peut être modifiée en utilisant le clavier numérique pour entrer la température souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 200ºF (93ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour régler la durée de cuisson et accéder à la fonction de Mise en marche différée.
4. Pour la minuterie de cuisson, entrer une durée de levée à l'aide de la touche numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la levée. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section "Minuterie de cuisson" pour plus de renseignements.

5. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four ou démarrer le compte à rebours pour la Mise en marche différée.
7. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l’on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

8. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Option Keep Warm™ (maintien au chaud)

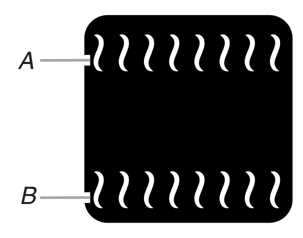
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four. Les aliments ne doivent pas être gardés au four plus d’une (1) heure; toutefois, les pains et les mets en sauce risquent de se dessécher s'ils sont laissés dans le four durant la fonction de maintien au chaud.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de cuisson au four

L'option Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'un programme de cuisson minutée.

1. À partir du menu Sélectionner mode ou lorsqu'il est possible de le faire, appuyer sur le bouton MORE jusqu'à ce que l'option Maintien au chaud apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option de Maintien au chaud.
2. Utiliser les touches numériques pour entrer la température souhaitée, entre 150°F (66°C) et 200°F (93°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le chauffage du four. Placer les aliments dans le four au moment voulu.
4. Si on sélectionne Maintien au chaud comme option au cours d'un même programme, sélectionner Régler la minuterie de cuisson et régler la durée de cuisson souhaitée. Pour garder les aliments au chaud une fois terminé, utiliser la touche de réglage rapide située à côté de Garder au chaud une fois terminé pour sélectionner MARCHE. Lorsque le four est en “Marche”, il entre automatiquement au mode de maintien au chaud lorsque la minuterie de cuisson programmée s'arrête. La température doit être entre 150°F (66°C) et 200°F (93°C).
5. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir les sections “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Minuterie de cuisson

La minuterie de cuisson permet au four de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. On peut accéder à la minuterie de cuisson en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Régler minuterie de cuisson, lorsque celle-ci est disponible.

La minuterie de cuisson peut être déclenchée de plusieurs manières :

- Si l’on sélectionne Mise en marche de la minuterie, le compte à rebours démarre immédiatement.
- Si l’on ouvre puis referme la porte du four avant la fin du préchauffage, le compte à rebours démarre dès la fin du préchauffage.
- Si l’on ouvre puis referme la porte une fois le préchauffage terminé, le compte à rebours démarre immédiatement.

Si l'on règle la minuterie de cuisson durant le préchauffage, dès que Start (Mise en marche) a été sélectionné, la minuterie de cuisson démarre le compte à rebours et l'utilisateur est ramené à l'écran précédent. La commande signale à l'utilisateur lorsqu'il reste 20 % du temps de cuisson. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

Utilisation de la minuterie de cuisson :

1. Sélectionner la touche de réglage rapide située à côté de Régler la minuterie de cuisson à partir de l'écran Température après avoir choisi le mode souhaité.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée à l'aide du clavier numérique. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 12:00:00.
3. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud après un programme de cuisson, mettre “Maintien au chaud” en marche. Voir la section “Option Keep Warm™” pour plus de renseignements.
4. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
5. Sélectionner Mise en marche pour commencer le préchauffage du four.

6. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on prévoit une Mise en marche différée, placer les aliments dans le four lors du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

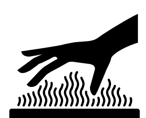
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour les aliments nécessitant un four préchauffé comme les gâteaux, biscuits et pains. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

7. Lorsque la minuterie de cuisson se termine, si l'on souhaite une cuisson supplémentaire, sélectionner la touche de réglage rapide située à côté de Quitter la minuterie. Sélectionner la touche de réglage rapide située à côté de Ajouter du temps, puis utiliser la touche numérique pour entrer la durée. On peut aussi utiliser la touche de réglage rapide pour réinitialiser la durée précédemment réglée ou pour ajouter du temps par tranches de 1 minute.

Sonde thermométrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

REMARQUE : Sur les modèles à double four, la sonde thermométrique se trouve uniquement dans le four supérieur.

La prise de la sonde se trouve dans le four, au-dessus de la cavité, dans la zone avant gauche.

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle peut être utilisée durant les programmes de cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection et de guide de température des aliments. Le four émet un bip lorsque les aliments atteignent la température cible.

Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments.

Lorsque l'on utilise la sonde, on doit s'assurer qu'aucune grille ne se trouve au-dessus de la grille utilisée.

Utilisation de la sonde thermométrique :

1. Insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.
2. Placer les aliments dans le four.
3. Connecter la sonde thermométrique à la prise située dans le four. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur.
4. Fermer la porte du four.
5. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Sonde apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Sonde.
6. À partir du menu Cuisson sonde, sélectionner Cuisson au four, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection ou Guide de température des aliments en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté du mode choisi.
7. Régler la température de la sonde pour Cuisson au four, Cuisson au four par convection ou Rôtissage par convection. La température doit être entre 130°F (54°C) et 185°F (85°C). La température par défaut est de 160°F (71°C).
8. Choisir la température du four réglée par défaut ou régler la température de cuisson souhaitée en sélectionnant l'option Température du four puis en entrant la température souhaitée.
9. Si on sélectionne le Guide de température des aliments, sélectionner le type d'aliment : bœuf frais, poulet, jambon précuit, agneau, porc, dinde ou veau.

   REMARQUE : Certains aliments peuvent nécessiter des sélections supplémentaires.
10. Sélectionner le degré de cuisson : saignant à point, à point ou bien cuit, ou régler la température de la sonde, si disponible.

    REMARQUE : Une température de sonde adéquate a été réglée comme température par défaut correspondant au degré de cuisson sélectionné. Les aliments doivent être retirés du four lorsque la sonde avertit l'utilisateur; il faut ensuite les couvrir et les laisser reposer pendant 10 à 15 minutes. Le temps de repos de 10 à 15 minutes permet à la température de l'aliment d'atteindre le degré de cuisson désiré.
11. Pour régler la température de cuisson souhaitée, sélectionner l'option Température four et entrer la température souhaitée. La température doit être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
12. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.
13. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer la cuisson.
14. Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four) pour éteindre le four.

Mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La mise en marche différée permet au(x) four(s) d'être programmé(s) pour se mettre en marche à une certaine heure. Cette caractéristique peut être réglée pour être utilisée avec la minuterie de cuisson tout en utilisant la sonde ou comme mise en marche différée sans minuterie de cuisson.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que le pain ou les gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

La fonction de mise en marche différée est disponible avec n'importe quel programme pour lequel le bouton de mise en marche différée apparaît. Il faudra peut-être sélectionner Régler la minuterie de cuisson pour accéder à l'option de mise en marche différée. L'option de réglage de la minuterie de cuisson est disponible à l'écran de température.

Pour régler une mise en marche différée :

1. À partir de n'importe quel programme pour lequel le bouton Mise en marche différée est disponible, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Mise en marche différée et régler l'heure de mise en marche.
2. Régler l'heure en appuyant sur les touches de réglage rapide.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

REMARQUE : Lorsqu'aucune minuterie n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après une cuisson de 12 heures. Le mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de douze heures.

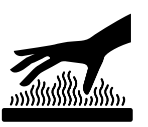
Mise en marche différée avec minuterie :

1. Après avoir programmé la minuterie de cuisson, sélectionner Mise en marche différée et utiliser les touches de réglage rapide pour sélectionner l'heure de mise en marche souhaitée. L'heure de fin doit correspondre à l'heure de début avec la minuterie de cuisson en plus.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

REMARQUE : Lorsque la minuterie de cuisson est terminée, le four s'éteint.

Mise en marche différée avec sonde :

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

1. Si on choisit Mise en marche différée avec sonde, utiliser les touches de réglage rapide pour entrer l'heure de mise en marche de cuisson souhaitée. La sonde contrôlant l'heure de fin de cuisson, l'heure de fin de cuisson n'apparaît pas.
2. Le four maintient automatiquement les aliments au chaud une fois que la sonde a atteint la température cible.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage des commandes permet le verrouillage de tous les boutons.

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Verrouillage des commandes apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui se trouve à côté.
2. Alors que les commandes sont verrouillés, une icône “verrouillés” apparaît sur l'écran de veille.

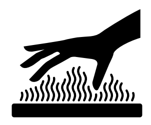
Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. Si l'on appuie sur un bouton, un message de déverrouillage apparaît sur l'écran.
2. Pour déverrouiller, appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes.

ENTRETIEN DU FOUR

Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui se dégagent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évent(s) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson et de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette zone ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne ce programme :

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage CustomClean™ utilise des températures très élevées pour le nettoyage, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles à double four, seul un four à la fois peut effectuer un autonettoyage. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

REMARQUE : Pendant l'autonettoyage, le(s) moteur(s) de ventilateur fonctionnera/fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air à travers l'évent/les évent(s) du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

Autonettoyage :

1. À partir des menus Modes ou Réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Autonettoyage.
2. Deux messages apparaissent sur l'écran :
   - Retirer toutes les grilles et tous les plats du four.
   - Nettoyer le cadre du four et le cadre de la porte à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité.
3. Appuyer sur SUIVANT.
4. Sélectionner le niveau de nettoyage en appuyant sur les boutons :
   Léger (2 heures), Moyen (3 heures) ou Intense (4 heures).

   REMARQUE : Le four refroidit pendant une heure supplémentaire une fois le nettoyage terminé.
5. Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four), (CANCEL UPPER [annulation four supérieur] ou CANCEL LOWER [annulation four inférieur] sur les modèles à double four). Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le panneau.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section “Verrouillage des commandes”.

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”. Retirer les grilles, sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 volts, 25 watts maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Sur les modèles à double four, les lampes supérieure et inférieure s'allument lorsque l'une des deux portes est ouverte. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe.

Changement d'une ampoule :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écarter du four.
3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer les portes du four.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

IMPORTANT :

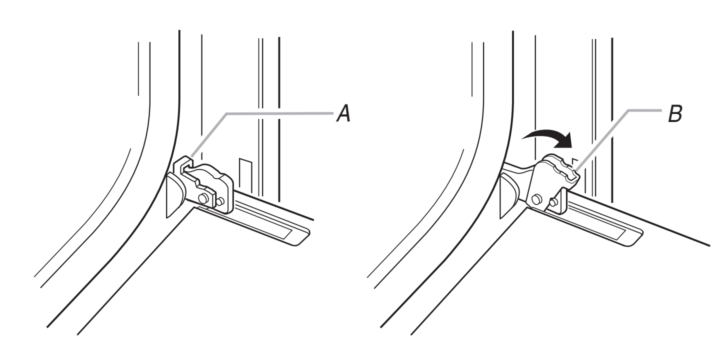
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson au four dépassent du bord avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson au four ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas conseillé d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

Dépose :

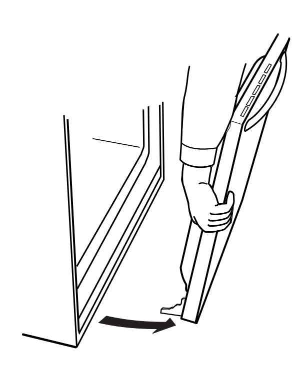
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Identifier les loquets de la porte du four dans les deux angles de la porte et faire pivoter les loquets vers l'avant jusqu'à la position de déverrouillage.



A. Loquet de porte du four en position de verrouillage

B. Loquet de porte du four en position de déverrouillage

3. Saisir les bords de la porte du four avec les deux mains et effectuer une manœuvre de fermeture de la porte du four, jusqu'à la position où la fermeture de la porte n'est plus possible. Soulever et tirer la porte du four vers soi et enlever la porte.
4. Conserver la/les porte(s) du four à part sur une surface de travail couverte.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les loquets à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si tel n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s’est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le raccordement de l’appareil est-il adapté?**
  Voir les Instructions d’installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Module de commande électronique du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Mise en marche différée”.
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.
- **Le mode Sabbat a-t-il été programmé?**
  Voir “Mode Sabbat” à la section “Menu de réglage”.
- **Sur les modèles à double four, l'un des fours est-il en cours d’autonettoyage?**
  Lorsqu’un four effectue un programme d’autonettoyage, l’autre four ne peut pas être réglé ni allumé.
- **Sur les modèles à double four, utilise-t-on le module de commande de four adéquate?**
  La commande inférieure correspond au four inférieur et la commande supérieure au four supérieur.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d’être ajusté?**
  Voir “Calibrage du four” à la section “Menu de réglage”.

Des messages s'affichent

- **L’affichage indique-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
  Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, noter la lettre et le chiffre et demander l'intervention d'un technicien. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”.
- **Sur certains modèles, un programme d’autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Mise en marche différée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**
  Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section “Fonctions de cuisson”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section “Fonctions de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENN-AIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné JENN-AIR® le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-807-6777**

Nos consultants fournissent de l’assistance pour :

- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Adresse internet : **www.jennair.ca**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Jenn-Air”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier tactile et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Jenn-Air autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-536-6247**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 6/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ______________________________

Adresse ______________________________

Numéro de téléphone ______________________________

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Notes

W10221394E

7/10
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.